



2011 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Exklusiv bei Mövenpick

Beschreibung:

Ein St-Emilion mit enormer Fruchtfülle. Die Rarität dieses Boutique-Weinguts zeigt schon fast den Charme eines Amaranes.

Degustationsnotiz:

Verhaltenes, aber schon zu Beginn kompaktes Bouquet, Fruchtetee, Rauch, Cassis und auch kandierte Fruchtnoten, etwas Rosinen, Pralinen und Kokos, doch der Wein hat wenig Lust zur nasalen Kommunikation. Im Gaumen fest, ein Riesenpaket an Fleisch, Extrakt und Tanninen, auch hier schlägt die gewisse Härte aller Trocard-Weine von diesem Jahrgang durch, die Adstringenz ist somit fast mehr als nur verlangend, der Wein hat mehr Fleisch wie Charme und die sonstige Merlot-Erotik ist unter einem dicken Damen- pardon Tanninmantel versteckt. Ein Ess-Dubreuil und daran müssen sich dann die Fans beim 2011er halt gewöhnen. Ich hoffe es wird eine Ausnahme sein. Für den Besitzer Benoit Trocard ist das Alterungspotential grösser als 2009 und 2010 und somit könne der 2011er kein Jugendstarter sein. Habe ihn nochmals auf Barde-Haut nachdegustiert. Die Tannine knallten so richtig in die Ecken. Also doch mehr Potential als Spass.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: Clos Dubreuil

Bewertung(en): Parker 92/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100, WeinWisser 18/20, J. Robinson 16.5/20

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2047

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0626411

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 92/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89–92/100, WeinWisser 18/20, J. Robinson 16.5/20
Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2047
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.