



2014 Château Juguet

St-Emilion AOC

Berühmt, edel, geschätzt: der Grand Cru aus St-Emilion!

Beschreibung:

Die Geschichte der renommierten Appellation St-Emilion geht bis in die Zeit der römischen Herrschaft zurück. Das Château Juguet gehört Christian Moueix, dem Schlossherrn der weltberühmten Châteaux Bélair Monange, La Fleur Pétrus und Trotanoy. Entsprechend herrschaftlich ist das Resultat des in der Barrique gereiften Weines. Exzellente Struktur mit einem dezenten mineralischen Zug. Ein wahrhaft königlicher Wein.

Degustationsnotiz:

Granat mit rubinroten Reflexen. Komplexes rotbeeriges Bouquet mit feinen Röstaromen unterlegt, dahinter zarte Kirschenfrucht und Cranberrysaft. Am Gaumen mit fleischigem Extrakt und edler tabakiger Würze, Nelken und schwarzem Bergpfeffer. Im eleganten Finale Maulbeeren und Estragon sowie spürbarer Mineralik. Wer ihn jetzt schon geniessen will, sollte ihn ca. 3 Stunden vorher dekantieren.

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:	Landrodie Père et Fille
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Traubensorte(n):	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0710614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Juguet

St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.