



## 2004 Clos l'Abba

Grand Cru, St-Emilion AOC

**Degustationsnotiz:**

Vielschichtiges, fülliges Preiselbeerbouquet, wirkt noch zurückhaltend, aber sehr tief, sanft laktisch. Cremiger, saftiger Gaumen mit schönen Waldfruchtnoten, feine, sehr gut stützende Tannine. Ein zarter, delikater Wein mit burgundischem und dennoch druckvollem Finale.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Bewertung(en):</b>	WeinWisser 18/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Artikelnummer:</b>	0286804

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos l'Abba**

Grand Cru  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	WeinWisser 18/20
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.