



## 2015 Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru, St-Emilion AOC (Bio)

Für Cabernet-Franc-Liebhaber

### Beschreibung:

Eine Besonderheit des biozertifizierten Grand Cru von Catherine Papon-Nouveles ist die Cuvée aus 80% Cabernet Franc und 20% Merlot, deren Trauben von 80 Jahre alten Rebstöcken des kleinen Weinguts im St-Emilion kommen. Der Reifeprozess findet während 12 Monaten in neuen Eichenfässern statt.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Ein Traumbouquet mit viel Heidelbeeren, Black Currant und zarte Rauchnoten, schön ausladend. Im Gaumen samtig, fast nur schwarzbeerig, Lakritze und Vanillemark, ein gigantisches, lange anhaltendes Finale zeigend. Ich behielt den Wein relativ lange im Mund und es war - im Gegensatz zu ein paar aggressiv extrahierten Weinen am gleichen Tisch - eine richtig gehende Wohltat. Wer die perfekte Cabernet-Franc-Würze liebt (rund 80 % Anteil), muss diesen sensationellen Petit-Gravet-Ainé unbedingt kaufen.

### 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>Produzent:</b>	Château Petit Gravet Aîné
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Parker 93/100, René Gabriel 19/20, Jeb Dunnuck 95/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2022–2040
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0627715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru  
St-Emilion AOC (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Parker 93/100, René Gabriel 19/20, Jeb Dunnock 95/100  
**Rebsorte(n):** 80% Cabernet Franc, 20% Merlot  
**Trinkreife:** 2022–2040  
**Weinbau:** Bio  
**Ausbau:** 18 Monate in 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.