



2012 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Eine elegante Cuvée und ein Jahrgangswunder

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Kompaktes, süßes Bouquet, viel Kirschen in jeder Form, von roten Kirschen bis einem Hauch von Amarenakrischen, heller Kaffee, Edelhölzer, Grenadine, Redcurrantpastillen. Saftiger, fülliger Gaumen, recht feine Tannine, wirkt hier vielleicht knapp leichter als von der Nase her erwartet, das kommt aber sofort den späteren Finessen zugute, im Innern noch etwas stark von einer massiven Konzentration geprägt. Ein frischer, direkter Saint Emilion welcher Zeit braucht.

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 95/100, René Gabriel 18/20, James Suckling 93/100
Ausbau:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0626412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 95/100, René Gabriel 18/20, James Suckling 93/100
Rebsorte(n): 75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.