



2014 Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru, St-Emilion AOC (Bio)

Noch nie war der P.G.A. so klassisch bei gleichbleibender Grösse

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:

Undurchdringliche Farbe Violett mit fast schwarzen Reflexen. Die Nase ist berauschend, keine Orgie aber doch von sehr vielen, wunderschön reifen Früchten geprägt, blaue- bis schwarze Beeren in jeglicher Form und darunter eine würzige Note von grossartigem Schwarztee. Im Gaumen dicht, viel feiner als der Clos Saint Julien (aus gleichem Besitz) und mit veloursartiger Textur bis zum langen, gebündelten Finale. Noch nie war der P-G-A so klassisch, bei gleich bleibender Grösse.

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:	Château Petit Gravet Aîné
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20, Antonio Galloni 95/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2023–2038
Rebsorte(n):	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
Artikelnummer:	0627714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru
St-Emilion AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 18/20, Antonio Galloni 95/100, Jeb
Dunnock 93/100, James Suckling 92/100
Rebsorte(n): 80% Cabernet Franc, 20% Merlot
Trinkreife: 2023–2038
Weinbau: Bio
Ausbau: 18 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.