



2011 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Finessenreicher und gleichzeitig klassischer St. Martin

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Verhaltenes Bouquet, während der Grandes Murailles aus gleichen Hause nur so Frucht versprüht, zeigen sich hier mehr würzige Noten, viel Tabak, Korinthen, kalter Rauch, getrocknete Alpenheidelbeeren. Saftiger Gaumen, schon fast mollige Tannine, vielleicht ist diese Weichheit auch von der milden Säure ausgehend, schöne, bemerkenswerte Länge.

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: Grandes Murailles

Bewertung(en): René Gabriel 18/20, Parker 85+/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 75% Merlot, 15% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0125611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 18/20, Parker 85+/100
Rebsorte(n): 75% Merlot, 15% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.