



2015 Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

Grandioser, mondäner St-Emilion!

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Offenes Bouquet, sehr schwarzbeerig, Darjeelingnoten im zweiten Ansatz zeigend. Im Gaumen fein, aber auch konzentriert, endet mit einem verschwenderischen Holundertouch. Sehr, sehr gut gelungen.

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:	SCEA Château La Marzelle
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Parker 92/100, René Gabriel 17/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	80% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0867015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Parker 92/100, René Gabriel 17/20
Rebsorte(n):	80% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
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.