



2011 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Exklusiv bei Mövenpick

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Verhaltenes, aber schon zu Beginn kompaktes Bouquet, Früchtetee, Rauch, Cassis und auch kandierte Fruchtnoten, etwas Rosinen, Pralinen und Kokos, doch der Wein hat wenig Lust zur nasalen Kommunikation. Im Gaumen fest, ein Riesenpaket an Fleisch, Extrakt und Tanninen, auch hier schlägt die gewisse Härte aller Trocard-Weine von diesem Jahrgang durch, die Adstringenz ist somit fast mehr als nur verlangend, der Wein hat mehr Fleisch wie Charme und die sonstige Merlot-Erotik ist unter einem dicken Damen- pardon Tanninmantel versteckt. Ein Ess-Dubreuil und daran müssen sich dann die Fans beim 2011er halt gewöhnen. Ich hoffe es wird eine Ausnahme sein. Für den Besitzer Benoit Trocard ist das Alterungspotential grösser als 2009 und 2010 und somit könne der 2011er kein Jugendstarter sein. Habe ihn nochmals auf Barde-Haut nachdegustiert. Die Tannine knallten so richtig in die Ecken. Also doch mehr Potential als Spass.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Clos Dubreuil

Valutazioni:

Parker 92/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100, WeinWisser 18/20, J. Robinson 16.5/20

Vinificazione:

20 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2047

Varietà d'uva:

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0626411

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100, WeinWisser 18/20, J. Robinson 16.5/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2047
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.