



2014 Château Juguet

St-Emilion AOC

Berühmt, edel, geschätzt: der Grand Cru aus St-Emilion!

Descrizione del vino:

Die Geschichte der renommierten Appellation St-Emilion geht bis in die Zeit der römischen Herrschaft zurück. Das Château Juguet gehört Christian Moueix, dem Schlossherrn der weltberühmten Châteaux Bélair Monage, La Fleur Pétrus und Trotanoy. Entsprechend herrschaftlich ist das Resultat des in der Barrique gereiften Weines. Exzellente Struktur mit einem dezenten mineralischen Zug. Ein wahrhaft königlicher Wein.

Nota di degustazione:

Granat mit rubinroten Reflexen. Komplexes rotbeeriges Bouquet mit feinen Röstaromen unterlegt, dahinter zarte Kirschenfrucht und Cranberrysaft. Am Gaumen mit fleischigem Extrakt und edler tabakiger Würze, Nelken und schwarzem Bergpfeffer. Im eleganten Finale Maulbeeren und Estragon sowie spürbarer Mineralik. Wer ihn jetzt schon geniessen will, sollte ihn ca. 3 Stunden vorher dekantieren.

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:

Landrodie Père et Fille

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2030

Varietà d'uva:

70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0710614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Juguet

St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.