



2015 Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru, St-Emilion AOC (Bio)

Für Cabernet-Franc-Liebhaber

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Ein Traumbouquet mit viel Heidelbeeren, Black Currant und zarte Rauchnoten, schön ausladend. Im Gaumen samtig, fast nur schwarzbeerig, Lakritze und Vanillemark, ein gigantisches, lange anhaltendes Finale zeigend. Ich behielt den Wein relativ lange im Mund und es war - im Gegensatz zu ein paar aggressiv extrahierten Weinen am gleichen Tisch - eine richtig gehende Wohltat. Wer die perfekte Cabernet-Franc-Würze liebt (rund 80 % Anteil), muss diesen sensationellen Petit-Gravet-Ainé unbedingt kaufen.

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:

Château Petit Gravet Aîné

Valutazioni:

James Suckling 94/100, Parker 93/100, René Gabriel 19/20, Jeb Dunnock 95/100

Vinificazione:

18 Monate im Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2040

Varietà d'uva:

80% Cabernet Franc, 20% Merlot

Numero di articolo:

0627715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru
St-Emilion AOC (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 93/100, René Gabriel 19/20, Jeb Dunnock 95/100
Varietà d'uva:	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2040
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Monate im 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.