



2009 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Out-of-Space-St-Emilion!

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Undurchdringliche Farbe. Violett mit fast schwarzen Reflexen. Unglaubliches Bouquet, schwarzes Vanillemark, Rumtopfnuancen, Backpflaumen, getrocknete, schwarze Kirschenhaut, Teernoten, dunkles Malz, Guinesstouch, Zimtstangen, Gewürznelken und Mocca, fast etwas australischen Shirazschimmer im zweiten Ansatz zeigend. Im Gaumen mächtig und elegant zugleich, alles mehr im schwarzbeerigen und wenig im blaubeerigen Bereich markierend, dunkle Edelhölzer, im extrem konzentrierten Extrakt zeigt der Wein Szechuanpfefferkörner und Lakritze. Ein massives Paket, eng geschnürt mit enormem Potential.

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 94+/100, WeinWisser 19/20
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.9 %
Maturità:	Jetzt bis 2032
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0626409

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 94+/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2032
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.9 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.