



## 2012 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

**Nota di degustazione:**

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Ein Traumbouquet, viel Cassis, dunkle Edelhölzer, schwarze Pralinen, alles eher im schwarzbeerigen Bereich. Wahrlich eine Grand-Cru-Nase! Im Gaumen zwischen kräftig und samtig, auf alle Fälle eine intensive Konzentration zeigend. Eine pfeffrig, rassige Variante und somit mehr Kraft wie Charme - zumindest im Moment. Langes Leben!

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Grandes Murailles
<b>Valutazioni:</b>	René Gabriel 18/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Numero di articolo:</b>	0125612

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Clos St-Martin**

Grand Cru Classé  
St Emilion AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** René Gabriel 18/20  
**Maturità:** Jetzt bis 2040  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:**

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