



2015 Vieux Château Palon

Montagne-St-Emilion AOC

Ein unglaublicher Wert aus dem Satelit Montagne-Saint-Emilion

Descrizione del vino:

Die Familie Naulet hat sich mit Hubert de Boüard einen exzellenten Berater an Land gezogen. Er legt besonderen Wert auf die Präzision im Weinberg, der gerade mal 5 Hektar umfasst. Obwohl die meisten Besucher des Bordelaise sich auf das romantische Städtchen St-Emilion fokussieren, sollte man unbedingt einen Abstecher nach Montagne-St-Emilion einplanen – es lohnt sich.

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Wunderbares Bouquet, es duftet nach reifen schwarzen Kirschen und nach Black Currant. Im Gaumen dunkelmalzig, auch recht viel Mokka, reiche aber schmelzige Tannine, das Finale ist sehr aromatisch und entsprechend lang. Ein unglaublicher Wert aus dem Satelit Montagne-Saint-Emilion. Das würde sich somit lohnen, dem Winzer Grégory Naulet auf seinen Besuch 5 Hektar kleinen Weingut zu besuchen.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Vignobles Naulet Mondou
Valutazioni:	James Suckling 94/100
Vinificazione:	15 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2023–2038
Varietà d'uva:	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0864315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vieux Château Palon

Montagne-St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100
Varietà d'uva:	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Maturità:	2023–2038
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.