



2014 Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

Der Mondäne aus St-Emilion von Jean-Luc Thunevin

Nota di degustazione:

Undurchsichtiges Purpur. Intensives Bouquet nach Amarenakirsche und reifen Pflaumen dahinter eingelegte Feigen, Rosmarin und dunklem Edelholz. Am fleischigen Gaumen mit stützendem kakaoartigem Tannin. Im langen Finale Maulbeeren, Holundersaft und schwarzer Pfeffer. Grandioser, mondäner St-Emilion!

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:

SCEA Château La Marzelle

Valutazioni:

Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93/100, Parker 90-92/100, René Gabriel 17/20, Score 18/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 91/100

Vinificazione:

18 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2030

Varietà d'uva:

75% Merlot, 17% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0867014

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93/100, Parker 90–92/100, René Gabriel 17/20, Score 18/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 91/100
Varietà d'uva:	75% Merlot, 17% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.