



2004 Clos du Marquis

St-Julien AOC, Second Vin du Château, Léoville-Las-Cases

Für viele der beste Zweitwein aus Bordeaux

Descrizione del vino:

Aus dem berühmten Hause Léoville-Las-Cases.

Nota di degustazione:

Granat mit rubinroter Mitte. Betörender Duft nach Cassis, Veilchen, roten kirschen und Zigarrenkiste. Am Gamen leicht fleischig, immer noch fordernd, Tannine gut integriert, herrliche Würze mit Anklängen an Maulbeeren, Nelken und Lakritze im langen, sehr eleganten Abgang.

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 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-Julien

Produttore: Château Clos du Marquis

Valutazioni: Score 19/20, Wine Spectator 91/100

Vinificazione: 18 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Jetzt trinkreif

Varietà d'uva: 57% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0493304

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC
Second Vin du Château
Léoville-Las-Cases

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 91/100
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.