



Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

Gesuchte Rarität aus St. Emilion

Beschreibung:

Seit die Familie Cuvelier im Jahr 2002 hier die Regie übernommen hat, gehört Coutet wieder zu den ersten Adressen Saint-Emilion. Die Reben stehen auf dem begehrten Kalksteinplateau in Nord-West-Ausrichtung, das ist bei den hohen Temperaturen aktuell ein Vorteil, den sie unter Leitung des berühmten Önologen Stephane Derenoncourt auszuspielen wissen. Den Holzausbau, maximal 50 % neue Fässer, haben sie super im Griff – der Stil der vom Merlot dominierten Weine ist reif und opulent, aber auch gekennzeichnet von einer schönen kühlen Grundierung. Typisch granatrote Farbe, im Duft sehr präsente Pflaumenaromen, am Gaumen dunkle Beeren, satte Kirsche, Zimt und Nelke, Tannine spürbar, aber sehr reif, sehr mundfüllend, viel Druck am Gaumen, der von Frische und Säure gut gebändigt wird, braucht noch Zeit, wird sich aber zu einem köstlichen Saint-Emilion der Oberklasse entwickeln – und hat in jedem Fall reichlich Potenzial für ein langes Weinleben.

Degustationsnotiz:

Betörendes Bouquet, frisch gepflückte Alpenheidelbeere, verführerische Veilchen, Grafit und Waldhimbeersaft. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, tänzerischer Rasse, engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten schwarzbeerigen Finale dunkle Mineralik, edle Salznote und erhabene Adstringenz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2030-2055

Artikelnummer: 0471722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 98/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 96-98/100, James Suckling 97-98/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 18,5/20, Score 19/20
Trinkreife:	2030-2055
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.