



L'If

St-Emilion AOC

Der limitierte St. Emilion von Jacques Thienpont (Le Pin)

Beschreibung:

Château L'If ist längst mehr als ein Geheimitipp: Seit seinem Debüt begeistert das Weingut mit charakterstarken Weinen. Der Jahrgang 2024 überzeugt durch seine frische, lebendige Art und fängt das Terroir von Saint-Émilion in all seiner Klarheit ein. Die elegante Struktur und intensive Aromatik sind bereits jetzt spürbar und versprechen ein grosses Reifepotenzial. Mit nur 39 hl Ertrag pro Hektar gehört dieser Jahrgang zu den besten und fasziniert durch seine präzise, tiefgründige Kraft. Ein Wein, der definitiv begeistert.

Aromenprofil:

Delikates rotbeeriges Bouquet, Sandelholz, zarte Grafitnoten, Johannisbeernektar. Am geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst und geradlinigem Körper, sehr präzise. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale schwarzbeerige Konturen, dunkle Mineralik, nobel und lang, schwarze Oliven und edle Grafitnoten im Finale.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	2029-2055
Artikelnummer:	0764323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 96-97/100, Parker 93-95/100,
WeinWisser 18/20, Score 19/20
Trinkreife: 2029-2055
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.