



Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Großer Saint-Émilion aus winziger Parzelle

Beschreibung:

Clos St. Martin zählt mit nur rund 1,3 Hektar Rebfläche zu den kleinsten klassifizierten Gütern von Saint-Émilion – und zugleich zu den faszinierendsten Geheimtipps der Appellation. In unmittelbarer Nähe des kalkgeprägten Plateaus ist 2025 ein faszinierender Wein entstanden, der Konzentration und Präzision elegant verbindet und eindrucksvoll unterstreicht, warum Clos St. Martin unter Kennerinnen und Kennern einen nahezu kultischen Ruf genießt. Die kleinen, perfekt gereiften Trauben verleihen dem Wein enorme Dichte und Tiefe, ohne dass er dabei seine Frische und Transparenz verliert. Ein hochfeiner Saint-Émilion mit großer Klasse und beeindruckendem Reifepotenzial.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, frische Waldhimbeere, duftiges Veilchenparfüm, Heidelbeergelee. Am komplexen Gaumen mit cremiger Textur, balancierter Rasse, reifem Tanningerüst, engmaschigem Körper. Im konzentrierten, langen Finale mit roten und blauen Beeren, Heidekraut, gepaart mit feiner Salznote im Rückaroma.

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

Produzent: St Emilion AOC

Trinkreife: 2030–2060

Artikelnummer: 0125625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Vinum 95/100, Jane Anson 93/100, James Suckling 94-95/100
Trinkreife: 2030-2060
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.