



## Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Geheimtipp aus St. Emilion

**Beschreibung:**

Clos St-Martin ist ein kleines Weingut mit nur 1,3 Hektar Rebfläche und grenzt an die Stadt St-Emilion. Es liegt auf einem Kalksteinplateau, umgeben von einer Natursteinmauer. Die Assemblage zeichnet sich durch ihre floralen Aromen, schwarze Kirsche und hohe Mineralität aus.

**Aromenprofil:**

Purpur mit Granatrand. Intensives Bouquet nach roten Pflaumen und Himbeermark, dahinter viel Schattenschmorellensaft und heller Tabak. Am eleganten Gaumen mit gutem Druck und viel roten Kirschen im Rückaroma, zeigt im filigranen Finale reifes Tannin und feinen Grip. Was für eine Schönheit!

**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

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Artikelnummer:** 0125616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos St-Martin**

Grand Cru Classé  
St Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Jeb Dunnock 93/100, Parker 92+/100,  
WeinWisser 18.5/20  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.