



Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Rarer 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.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Bouquet, frischgepflückte Alpenheidelbeere, Grafit und Lakritze, dahinter betörendes Veilchen- und Iris-Parfüm und Heidelbeergelee. Am sublimen Gaumen mit ungeheurer Dynamik und Präzision, berauscher dichter Extraktfülle, vibrierender Rasse, engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale ein Korb mit blauen Beeren, Grethers Pastillen und körniger Adstringenz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: 2028-2050

Rebsorte(n): 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0125620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 98/100, Antonio Galloni 95/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94/100
Rebsorte(n):	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2028-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.