



Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Der kleinste Grand Cru Classé aus St. Émilion

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:

Kompaktes blaubeeriges Bouquet, Alpenheidelbeere, Lakritze und Schokopralinen, dahinter ein satter Fliederstrauch und Preiselbeergelée. Am subtilen Gaumen cremige Textur, balancierte Rasse, straff geschnitten, engmaschiger Körper mit dichten Muskelsträngen überzogen. Im konzentrierten Finale ein Feuerwerk blau- und schwarzbeeriger Konturen gepaart mit tiefschürfender Mineralik und Holundersaft. Der kleinste Grand Cru Classé aus St.-Émilion.

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: Jetzt bis 2052

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0125621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jean-Marc Quarin 93/100, Antonio Galloni 92-94/100, James Suckling 92-93/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2052
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.