



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.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet, exotische Hölzer, verschwenderische Veilchen, Brasiltabak und Schokopastillen. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, körnigem Extrakt, engmaschigem reifem Tanninkorsett und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, dunkles Grafit und erhabene 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
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	2029-2055
Artikelnummer:	0125622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 96-98/100, Decanter 94/100, Falstaff 95/100, James Suckling 94-95/100
Trinkreife:	2029-2055
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.