



Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

Großartige Trilogie!

Beschreibung:

Seit die Familie Cuvelier im Jahr 2002 hier die Regie übernommen hat, gehört Coutet wieder zu den ersten Adressen Saint-Emilion. Die Reben stehen auf dem begehrten Kalksteinplateau in Nord-West-Ausrichtung, das ist bei den hohen Temperaturen aktuell ein Vorteil, den sie unter Leitung des berühmten Önologen Stephane Derenoncourt auszuspielen wissen. Den Holzausbau, maximal 50 % neue Fässer, haben sie super im Griff – der Stil der vom Merlot dominierten Weine ist reif und opulent, aber auch gekennzeichnet von einer schönen kühlen Grundierung. Typisch granatrote Farbe, im Duft sehr präsente Pflaumenaromen, am Gaumen dunkle Beeren, satte Kirsche, Zimt und Nelke, Tannine spürbar, aber sehr reif, sehr mundfüllend, viel Druck am Gaumen, der von Frische und Säure gut gebändigt wird, braucht noch Zeit, wird sich aber zu einem köstlichen Saint-Emilion der Oberklasse entwickeln – und hat in jedem Fall reichlich Potenzial für ein langes Weinleben.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Was für ein erotisches Parfüm nach Alpenheidelbeere, Waldhimbeere und frischem Schattenmorellensaft. Im zweiten Ansatz Veilchenduft, Lakritze und Milkschokolade. Am vielschichtigen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, perfekt ausgereiftes Tanningerüst, tänzerische Rasse und perfekt geformter Körper. Im aromatischen nicht enden wollenden Finale eine Explosion mit blauen und schwarzen Beeren, tiefschürfende dunkle Mineralik und königliche Adstringenz.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2029–2050

Rebsorte(n): 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 97/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	2029-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.