



Clos du Marquis

St-Julien AOC

Ein Masterpiece aus St-Julien

Beschreibung:

Der Clos du Marquis von Château Léoville Las Cases stammt aus ausgewählten Parzellen westlich des historischen Guts in Saint-Julien, einer der prestigeträchtigsten Appellationen des Médoc. Die tiefgründigen Kiesböden nahe der Gironde zählen zu den klassischen Terroirs des linken Ufers und bieten ideale Voraussetzungen für Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Im Unterscheid zu vielen anderen Weinen ist der Clos du Marquis kein Zweitwein des Grand Vin, sondern ein eigenständiger Ausdruck dieser besonderen Lagen – ein Saint-Julien von bemerkenswerter Balance und Struktur, der die aristokratische Eleganz und Präzision von Château Léoville Las Cases, einem der grossen Referenzweingüter des Bordelais perfekt widerspiegelt.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit kaminrotem Rand. Verführerisches Parfüm nach reifen Pflaumen, Cassisblüten, Walderdbeeren und Schattenmorellensaft, dahinter feiner Zederntouch, Lakritze, dominikanischer Tabak und Estragon. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem, pfeffrigem Extrakt und genial stützender Frische. Im langen, aromatischen Finale mit schwarzebeerigen Konturen, Wildkirsche, Bleistiftmine und Wachholder.

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 lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 54% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0493303

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 91/100
Rebsorte(n):	54% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.