



Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

WineSpectator: «It's rich, polished and seriously long.»

Beschreibung:

Vom Garagenweingut zum Premier Cru Classé – im Jahr 1989 hatten Jean-Luc Thunevin und seine Frau Murielle Andraud gerade mal die finanziellen Mittel beisammen, um einen 0,6 Hektar kleinen Weinberg in der Nähe von Château Pavie Macquin zu erwerben. Heute bewirtschaftet Valandraud rund neun Hektar, bestockt mit 65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon und 5% Malbec. Die Historie von Château Valandraud ist zwar noch relativ kurz, doch es ist eine einzigartige Erfolgsgeschichte: Die konzentrierten Weine zählen seit vielen Jahren zu den besten und gefragtesten Werten von Saint-Émilion.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit violetterm Rand. Komplexes, dicht verwobenes Bouquet mit blaubeerig-würziger Frucht. Spürbare Mineralik und Veilchenduft dahinter. Er gibt nicht viel von sich preis, im zweiten Ansatz kommen dann edle Röstaromen und Lakritze zum Vorschein. Der kräftige Gaumen und vor allem das Terroir packt die Vinifikation spielend! Sehr elegante Textur und eine beeindruckende Konzentration. Ein mit schwarzer Johannisbeere und Holundergelee nicht enden wollendes Finale – spielt ganz klar in der obersten Liga mit!

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:	14.5%
Trinkreife:	2027–2055
Artikelnummer:	0563116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich

Ratings: Jeb Dunnock 98+/100, Antonio Galloni 97/100,
Decanter 95/100, James Suckling 98/100,
Parker 96+/100, Wine Spectator 96/100,
WeinWisser 19/20, Score 19.5/20

Trinkreife: 2027-2055

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.