



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Der beste Clos Dubreuil, den Benoit Trocard gekellert hat

Beschreibung:

Ein St-Emilion mit enormer Fruchtfülle. Die Rarität dieses Boutique-Weinguts zeigt schon fast den Charme eines Amaranes.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit violetterm Rand. Was für eine Konzentration! Nach blaubeeriger Frucht gepaart mit frischen Haselnusswaffeln, dahinter Mokkaaralinen und betörende Veilchen, im zweiten Ansatz auch Lakritze und exotische Hölzer. Am kräftigen Gaumen mit einer Eleganz aufwartend, die ich noch nie zuvor erlebt habe, explodiert die Fruchtbombe mit Heidelbeeren und Brombeerblüten, die Muskeln muss er noch verarbeiten und dann wird das ein Wein für die Ewigkeit. Nicht enden wollendes Finale mit blaubeeriger Frucht und einer nie erreichten Rasse. Für mich der beste Clos Dubreuil: Er überzeugt durch Finesse und Präzision statt mit überbordender Kraft und Fülle. Mit weiterem Potenzial!

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:	2028-2055
Rebsorte(n):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0626416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Trinkreife: 2028-2055
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.