



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Grandiose Extraklasse von Benoît Trocard

Beschreibung:

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

Aromenprofil:

Dichtes Granatrubin mit funkelnden Reflexen. Konzentriertes Bouquet mit Wildkirschen und Heidelbeeren. Im zweiten Ansatz duftiges Cassis, Veilchen und helle Röstaromen. Am kräftigen Gaumen mit seidenen Tanninen, perfekte Balance und Präzision. Das Monster wirkt zuerst gezähmt und dann explodiert der Wein förmlich. Im sehr langen Finale mit getrocknetem Holunder und Rosenholz; am Maximum vinifiziert, dadurch austrocknend, aber mit gewaltigen Reserven ausgestattet. Wird noch zulegen.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

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: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 75% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0626417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 94/100, WeinWisser 18+/20,
Score 18.5/20
Rebsorte(n): 75% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.