



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 Amarones.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit opaker Mitte und lila Reflexen. Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet mit Wildkirsche, schwarze Johannisbeerdrops und frischem Thymian. Im zweiten Ansatz dunkle Schokotrüffel, schwarze Oliven und Lakritze. Am mächtigen Gaumen mit weicher Textur, engmaschigem Tanninkorsett, reifer Extraktfülle und muskelbepacktem Körper, dann übernimmt die balancierte Rasse das Kommando. Im konzentrierten Finale kleine schwarze Beeren, Schlehensaft, dunkle Terroirwürze und edle Adstringenz. Erinnert mich an den grossartigen 2016er mit mehr Konzentration und Frische!

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:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	2028-2049
Rebsorte(n):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0626420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 94/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 94/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028-2049
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.