



Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru, St-Emilion AOC (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Biozertifizierter St-Emilion

Beschreibung:

Eine Besonderheit des biozertifizierten Grand Cru von Catherine Papon-Nouvells ist die Cuvée aus 80% Cabernet Franc und 20% Merlot, deren Trauben von 80 Jahre alten Rebstöcken des kleinen Weinguts im St-Emilion kommen. Der Reifeprozess findet während 12 Monaten in neuen Eichenfässern statt.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpurrot mit violetterm Rand. Duftiges Cassisbouquet, dahinter viel Würze mit Rosmarin, Kräuter und Wacholder. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem Körper, stützende Rasse und viel Mineralik. Im gebündelten Finale explodiert der Wein: Wildkirschen, schwarze Johannisbeere und Fliedernoten.

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 (Bio)

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2048

Rebsorte(n): 80% Cabernet Franc, 20% Merlot

Artikelnummer: 0627718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru
St-Emilion AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnock 95+/100, Parker 95+/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.