



L'If

St-Emilion AOC

Dieser L'If lebt von seiner beruhigenden Grösse - kann noch zulegen

Beschreibung:

Château L'If ist längst mehr als ein Geheimtipp: Seit seinem Debüt begeistert das Weingut mit charakterstarken Weinen. Der Jahrgang 2024 überzeugt durch seine frische, lebendige Art und fängt das Terroir von Saint-Émilion in all seiner Klarheit ein. Die elegante Struktur und intensive Aromatik sind bereits jetzt spürbar und versprechen ein grosses Reifepotenzial. Mit nur 39 hl Ertrag pro Hektar gehört dieser Jahrgang zu den besten und fasziniert durch seine präzise, tiefgründige Kraft. Ein Wein, der definitiv begeistert.

Aromenprofil:

Dichtes Granat mit violetterm Rand. Sattes Kirschbouquet mit Rosenholz und roten Johannisbeeren. Im zweiten Ansatz Virginiatabak, helles Edelholz sowie Kaffee. Am Gaumen mit mehligem Extrakt und fülligem Körper mit perfekt stützendem Tanningerüst, sehr filigran und trotzdem zupackend. Im gebündelten Finale erhaben mit dunkler Mineralik und perfekter Balance, alles ist am richtigen Platz. "Jetzt ist er da wo er sein sollte," meint Jacques sichtlich stolz, "es hat 7 Jahre gedauert, jetzt sind auch junge Reben in der Assemblage enthalten."

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 |
| Ausbau: | 16 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.5% |
| Trinkreife: | 2027-2048 |
| Rebsorte(n): | 76% Merlot, 24% Cabernet Franc |
| Artikelnummer: | 0764318 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | WeinWisser 19+/20, James Suckling 97-98/100, Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 76% Merlot, 24% Cabernet Franc |
| Trinkreife: | 2027-2048 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 16 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.5% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |