



Clos La Madeleine

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Kleines Gut – großartiger Wein

Beschreibung:

Kein Geringerer als Hubert de Boüard von Angelus hat hier die Basisarbeit geleistet. 2016 übernahm Petrus-Besitzer Jean-Pierre Moueix, der das Potential sah und Madeleine auf ein neues Qualitätsniveau brachte. Gebietstypisch ist der hohe Anteil Merlot, der verführerische Fülle und viel dunkle Frucht bringt. Der kleine Cabernet-Franc-Anteil sorgt für die Gerbstoffe, die diesem leider nur in kleinen Stückzahlen abgefüllten „Traumstoff“ das Gerüst geben.

Aromenprofil:

Granatrubin mit violetten Reflexen. Duftige Himbeeren und erkalteter Früchtetee dahinter Rosenholz und Baumnussschalen. Am schlanken Gaumen mit fein kernigen Noten, grüne Walnussschalen und spröder Textur. Im rotbeerigen Finale mit Eisenkraut und grüner Olive endend.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0929217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos La Madeleine

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Antonio Galloni 88-91/100, Parker 88-90/100,
Score 18.5/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.