



Clos La Madeleine

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Der neueste Coup von Christian Moueix

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:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Verhaltener Beginn mit Brombeerstauden, Graphitnoten und Efeu, dahinter Holundergelee und heller Tabak. Am festen Gaumen mit fein spröder Textur, mürbes Extrakt, gute Rasse und sehniger Körper. Im konzentrierten Finale kleine schwarze Beeren, edel Cassiswürze und spürbare Adstringenz.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0929218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos La Madeleine

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 94/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 91/100, Parker 92-94+/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.