



Clos La Madeleine

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Hier hat man das nächste Level bereits erreicht – Chapeau, 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.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit rubinrotem Rand. Filigranes Bouquet nach frischem Schattenmorellensaft, dahinter rote Pflaumen, getrocknete Küchenkräuter und Preiselbeermus. Am eleganten Gaumen mit reifer Extraktsüsse und stützendem Tanningerüst, nervige Rasse. Im gebündelten Finale rotbeerige Konturen, Baumnuss und edle 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.

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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0929219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos La Madeleine

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 17.5/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
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.