



2017 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Grandiose Extraklasse von Benoît Trocard

Beschreibung:

Ein St-Emilion mit enormer Fruchtfülle. Die Rarität dieses Boutique-Weinguts zeigt schon fast den Charme eines Amarones.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin mit funkelnden Reflexen. Konzentriertes Bouquet mit Wildkirschen und Heidelbeeren. Im zweiten Ansatz duftiges Cassis, Veilchen und helle Röstaromen. Am kräftigen Gaumen mit seidenen Tanninen, perfekte Balance und Präzision. Das Monster wirkt zuerst gezähmt und dann explodiert der Wein förmlich. Im sehr langen Finale mit getrocknetem Holunder und Rosenholz; am Maximum vinifiziert, dadurch austrocknend, aber mit gewaltigen Reserven ausgestattet. Wird noch zulegen.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Clos Dubreuil
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, WeinWisser 18+/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2025–2045
Rebsorte(n):	75% Merlot, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0626417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, WeinWisser 18+/20
Rebsorte(n): 75% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife: 2025–2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.