



## 2016 Vieux Château Palon

Montagne-St-Emilion AOC

Ein unglaublicher Wert aus dem Satellit Montagne-Saint-Emilion

### Beschreibung:

Die Familie Naulet hat sich mit Hubert de Bouard einen exzellenten Berater an Land gezogen. Er legt besonderen Wert auf die Präzision im Weinberg, der gerade mal 5 Hektar umfasst. Obwohl die meisten Besucher des Bordelaise sich auf das romantische Städtchen St-Émilion fokussieren, sollte man unbedingt einen Abstecher nach Montagne-St-Émilion einplanen – es lohnt sich.

### Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur, schwarzwerdend. Betörendes Bouquet nach Schattenmorellen und dunklem Edelh Holz, dahinter Kokos und Flieder. Am festen Gaumen mit Malzbonbons und Cassis, endet in einem gebündelten Finale. Chapeau, Monsieur Naulet!

### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Herkunftsland:

Frankreich

### Region:

Bordeaux

### Subregion:

St-Emilion & Satellites

### Produzent:

Vignobles Naulet Mondou

### Bewertung(en):

Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, James Suckling 92/100

### Ausbau:

15 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

2025–2035

### Rebsorte(n):

75% Merlot, 25% Cabernet Franc

### Artikelnummer:

0864316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Vieux Château Palon**

Montagne-St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, James Suckling 92/100  
**Rebsorte(n):** 75% Merlot, 25% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2025–2035  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 15 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.