



## 2016 Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

WineSpectator: «It's rich, polished and seriously long.»

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit violetterm Rand. Komplexes, dicht verwobenes Bouquet mit blaubeerig-würziger Frucht. Spürbare Mineralik und Veilchenduft dahinter. Er gibt nicht viel von sich preis, im zweiten Ansatz kommen dann edle Röstaromen und Lakritze zum Vorschein. Der kräftige Gaumen und vor allem das Terroir packt die Vinifikation spielend! Sehr elegante Textur und eine beeindruckende Konzentration. Ein mit schwarzer Johannisbeere und Holundergelee nicht enden wollendes Finale – spielt ganz klar in der obersten Liga mit!

### 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:** Château Valandraud

**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 95/100

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2027–2055

**Originalgebinde:** 6er-Holzkiste

**Artikelnummer:** 0563116075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Valandraud**

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 98/100,  
Parker 96+/100, Wine Spectator 96/100,  
WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 97/100,  
Decanter 95/100  
**Trinkreife:** 2027–2055  
**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.