



2016 Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

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

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit violettem Rand. Komplexes, dicht verwobenes Bouquet mit blaubeerigwürziger 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 de Valandraud

Bewertung(en): Jeb Dunnuck 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
Artikelnummer: 0563116



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich

Bewertung(en): Jeb Dunnuck 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.