



2016 Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

Der Mondäne aus St-Emilion

Degustationsnotiz:

Das schwärzeste Purpur des Tages mit violetterm Rand. Sehr dichte, schwarzbeerige Nase, dahinter würzige Noten aufkommend, Holunder, Wildkirsche, Lakritze und Pflaumenhaut. Am Gaumen mit engmaschigem Körper und durchtrainierter Textur, auf Eleganz getrimmt und mit stützender Mineralität und Frische. Endet in einem langen Finale mit schwarzbeeriger Frucht. Ein mondäner St.-Émilion!

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: SCEA Château La Marzelle

Bewertung(en): Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Wine Enthusiast 92-94/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 93/100

Herstellung: in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2025–2040

Traubensorte(n): 80% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0867016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Wine Enthusiast 92-94/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 93/100
Traubensorte(en): 80% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2025–2040
Weinbau: Traditionell
Herstellung: in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.