



## 2016 Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru, St-Emilion AOC (Bio)

Eindrucksvoller Petit Gravet Aîné

### Beschreibung:

Die Trauben für den biozertifizierten Grand Cru von Catherine Papon-Nouveles stammen von 80 jährigen Rebstöcken. Die Cuvée aus 80% Cabernet Franc und 20% Merlot, des kleinen Weinguts, im St-Emilion reifen während 12 Monaten in neuen Eichenfässern. „It's mostly potential at this point, but it's impressive“, fasst Jeb Dunnuck zusammen.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit schwarzer Mitte. Duftig feines Bouquet nach Cassis und Heidelbeeren, dahinter Zedern, rote Pflaumen und Kirschtobak. Am festen Gaumen mit seidiger Textur, viel schwarze Johannisbeere und Holunder im langen Finale.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Château Petit Gravet Aîné
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 95/100, Jeb Dunnuck 95/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2045
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0627716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru  
St-Emilion AOC (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 95/100, Jeb Dunnock 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	2025–2045
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.