



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.

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru
St-Emilion AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 95/100, Jeb Dunnock 95/100
Rebsorte(n):	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
Trinkreife:	2025–2045
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
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.