



2016 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Degustationsnotiz:

Purpur mit Granatrand. Intensives Bouquet nach roten Pflaumen und Himbeermark, dahinter viel Schattenmorellensaft und heller Tabak. Am eleganten Gaumen mit gutem Druck und viel roten Kirschen im Rückaroma, zeigt im filigranen Finale reifes Tannin und feinen Grip. Was für eine Schönheit!

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: Grandes Murailles

Bewertung(en): Jeb Dunnock 93/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18.5/20

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2025–2045

Artikelnummer: 0125616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 93/100, Parker 92+/100,
WeinWisser 18.5/20
Trinkreife: 2025–2045
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.