



## 2016 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Geheimtipp aus St. Emilion

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Grandes Murailles
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 93/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2045
<b>Artikelnummer:</b>	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.