



## 2018 Clos La Madeleine

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Der neueste Coup von Christian Moueix

### **Beschreibung:**

Kein Geringerer als Hubert de Bouard von Angelus hat hier die Basisarbeit geleistet. 2016 übernahm Petrus-Besitzer Jean-Pierre Moueix, der das Potential sah und Madeleine auf ein neues Qualitätsniveau brachte. Gebietstypisch ist der hohe Anteil Merlot, der verführerische Fülle und viel dunkle Frucht bringt. Der kleine Cabernet-Franc-Anteil sorgt für die Gerbstoffe, die diesem leider nur in kleinen Stückzahlen abgefüllten „Traumstoff“ das Gerüst geben.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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:** Familie Moueix

**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 91/100, Parker 92–94+/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0929218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos La Madeleine**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 91/100, Parker 92–94+/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 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.