



2018 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Grossartige Leistung - beinahe auf dem Niveau wie 2016

Beschreibung:

Ein St-Emilion mit enormer Fruchtfülle. Die Rarität dieses Boutique-Weinguts zeigt schon fast den Charme eines Amarones.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Konzentriertes Bouquet mit Wildkirschen, Waldhimbeeren, Cassis und Veilchen. Im zweiten Ansatz Schokopralinen und Schattenmorellensaft. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur, verlangendem Tanningerüst und genial stützender Frische. Im nicht enden wollenden, katapultartigen Finale mit schwarzen Beeren, tiefschürfender Mineralik und viel Graphit.

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: Clos Dubreuil

Bewertung(en): James Suckling 93/100, Neal Martin 91/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 91-94/100, Jeb Dunnock 93/100

Ausbau: 20 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5 %

Trinkreife: 2025–2045

Rebsorte(n): 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0626418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Neal Martin 91/100,
WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 91-94/100,
Jeb Dunnock 93/100
Rebsorte(n): 75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Trinkreife: 2025–2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.