



2018 Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru, St-Emilion AOC (Bio)

Biozertifizierter St-Emilion

Beschreibung:

Eine Besonderheit des biozertifizierten Grand Cru von Catherine Papon-Nouveles ist die Cuvée aus 80% Cabernet Franc und 20% Merlot, deren Trauben von 80 Jahre alten Rebstöcken des kleinen Weinguts im St-Emilion kommen. Der Reifeprozess findet während 12 Monaten in neuen Eichenfässern statt.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpurrot mit violetterm Rand. Duftiges Cassisbouquet, dahinter viel Würze mit Rosmarin, Kräuter und Wacholder. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem Körper, stützende Rasse und viel Mineralik. Im gebündelten Finale explodiert der Wein: Wildkirschen, schwarze Johannisbeere und Fliedernoten.

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):	Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 95+/100, Parker 95+/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2025–2048
Rebsorte(n):	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
Artikelnummer:	0627718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru
St-Emilion AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnock 95+/100,
Parker 95+/100
Rebsorte(n): 80% Cabernet Franc, 20% Merlot
Trinkreife: 2025–2048
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.