



2018 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Die nächsthöhere Wertung ist in Reichweite!

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit violetten Reflexen. Intensives blaubeeriges Bouquet mit Brom- und Heidelbeeren, dahinter Cassiswürze, Veilchen und Burleytabak. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und straffem Tanningerüst, sehr gute Reserven zeigend dabei fordernd und kraftvoll, aber immer elegant, fast burgundisch. Im aromatischen Finale mit einem Korb von blau-schwarzen Beeren, viel dunkler Mineralik und Graphit. Ganz grosse Leistung von St.-Émilions kleinstem Grand Cru!

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 96+/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 94/100, Parker 89–91/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 95/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2025–2040
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0125618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 96+/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 94/100, Parker 89–91/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 95/100
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2025–2040
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.