



2019 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Ein Kraftpaket mit viel Finessen und großem Lagerpotential

Beschreibung:

Liegt knapp hinter dem grandiosen 2016er, hat aber Chancen in der Trinkreife aufzuschliessen!

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und rubinroten Reflexen. Ausladendes, fein kompottartiges Bouquet mit Backpflaumen, Brombeergelee, Kardamom, zarter Veilchenduft und Lakritze. Im zweiten Ansatz rufen Demassinelikör, Biskuitnoten und Schokoladenraspeln Kindheitserinnerungen hervor: eine frische Schwarzwälderkirchtorte bei Oma. Am fülligen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschiger Körper umspannt mit zarten Muskeln und fein mehligem Extrakt gepaart mit einer rahmigen Fülle. Im konzentrierten Finale ein Feuerwerk von getrockneten kleinen schwarzen Beeren, Bleistiftmine und Wachholder. Liegt für mich knapp hinter dem grandiosen 2016er, hat aber Chancen in der Trinkreife aufzuschliessen!

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 94–95/100, WeinWisser 19/20
Ausbau:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	2026–2045
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0626419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94–95/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2026–2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.