



2019 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Potenzialwertung!

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit lila Rand. Ein berauschendes Bouquet mit frischen Alpenheidelbeeren und Brombeerkonfitüre, dahinter betörende Veilchen, Nougatpralinen und Lakritze. Am eleganten Gaumen mit einer raffinierten Eleganz und butterweichen Tanninen, reifem Extrakt mit zart kernigen Noten. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen gepaart mit Graphitspuren und Eisenkraut.

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):	James Suckling 95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 95/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jeb Dunnock 94–96/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2025–2040
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0125619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 95/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jeb Dunnock 94–96/100
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.