



2019 Clos La Madeleine

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Hier hat man das nächste Level bereits erreicht – Chapeau, Christian Moueix!

Beschreibung:

Kein Geringerer als Hubert de Bouard von Angelus hat hier die Basisarbeit geleistet. 2016 übernahm Petrus-Besitzer Jean-Pierre Moueix, der das Potential sah und Madeleine auf ein neues Qualitätsniveau brachte. Gebietstypisch ist der hohe Anteil Merlot, der verführerische Fülle und viel dunkle Frucht bringt. Der kleine Cabernet-Franc-Anteil sorgt für die Gerbstoffe, die diesem leider nur in kleinen Stückzahlen abgefüllten „Traumstoff“ das Gerüst geben.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit rubinrotem Rand. Filigranes Bouquet nach frischem Schattenmorellensaft, dahinter rote Pflaumen, getrocknete Küchenkräuter und Preiselbeermus. Am eleganten Gaumen mit reifer Extraktösse und stützendem Tanningerüst, nervige Rasse. Im gebündelten Finale rotbeerige Konturen, Baumnuß und edle Adstringenz.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Familie Moueix
Bewertung(en):	WeinWisser 17.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2026–2045
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0929219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos La Madeleine

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 17.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2026–2045
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.