



## 2020 Château Croix de Labrie

Grand Cru AOC, St-Emilion AOC

DER Shootingstar aus St.-Emilion mit 98-99 by Suckling

### Degustationsnotiz:

Das schwärzestes Purpur des Tages mit undurchsichtiger Mitte und zartem lila Rand. Vielschichtiges, sehr subtiles Bouquet mit reifen schwarzen Kirschen, edler Casssiwürze und Zwetschgenröster. Im zweiten Ansatz verführerisches Veilchenparfüm, exotische Hölzer und parfümierter Pfeifentabak. Am konzentrierten Gaumen mit seidiger Textur, fein mehlig ausladende Extraktfülle, engmaschiges Tanninkorsett und perfekt definierter Körper. Im energiegeladenen Finale blaue und schwarze Beeren, dunkle Mineralik und erhabene Adstrigenz. Kann noch zulegen!

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2029–2046
<b>Rebsorte(n):</b>	92% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0283620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Croix de Labrie**

Grand Cru AOC  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 98/100, Jeb Dunnock 97+/100  
**Rebsorte(n):** 92% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** 2029–2046  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.