



2020 L'If

St-Emilion AOC

Beruhigende St. Emilion-Delikatesse, die es sich lohnt zu suchen

Degustationsnotiz:

Sehr tiefes Purpur mit schwarzer Mitte und zartem lila Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit Wildkirsche, edler Cassiswürze und dunklem Edelholz, dahinter Brasiltabak, Schokotrüffel und zarte Fliedernoten. Am sublimeren Gaumen mit seidiger Textur, mehliges Extrakt, balancierte Rasse und durchtrainierter Körper, besticht durch tiefgründige Finesse. Im konzentrierten nicht enden wollenden Finale mit schwarzbeerige Konturen, tiefgründiger Mineralik und erhabener Adstringenz.

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:	G. et J. Thienpont
Bewertung(en):	WeinWisser 19+/20, Decanter 92/100, Neal Martin 93–95/100
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2030–2050
Rebsorte(n):	84% Merlot, 16% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0764320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'if

St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 19+/20, Decanter 92/100, Neal Martin 93–95/100
Rebsorte(n): 84% Merlot, 16% Cabernet Franc
Trinkreife: 2030–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate 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.