



## 2009 Virginie de Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC, Second Vin du Ch.de Valandraud

Valandraud-Feeling pur!

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Reifes Blackcurrentbouquet, vermischt mit Lakritze, Schwarzschockonoten. Viel reife Frucht im blau- bis schwarzbeerigen Gaumen, guter Rückhalt und recht lange ausklingend.

### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

### 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>	Château Valandraud
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 90-93/100, WeinWisser 17/20
<b>Herstellung:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Traubensorte(n):</b>	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0362909

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Virginie de Valandraud

Grand Cru  
St-Emilion AOC  
Second Vin du Ch.de Valandraud

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 90-93/100, WeinWisser 17/20  
**Traubensorte(en):** 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2021  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.