



2015 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Extraklasse von Benoît Trocard

Beschreibung:

Ein St-Emilion mit enormer Fruchtfülle. Die Rarität dieses Boutique-Weinguts zeigt schon fast den Charme eines Amarones.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Süßes, fülliges Beerenbouquet, alles wirkt reif und wird unterstützt durch eine zart vanillige Note, da ist viel Fruchtpower mit dabei. Im Gaumen einer Orgie von Fruchtkonzentrat, deutliche Adstringenz, viel und sattes Extrakt zeigend, noch sanft aufrauend und verlangend. Von den Anlagen her einer der lagerfähigsten Weine dieses Weingutes. Das geht zu Lasten von einem verminderten Jugendcharme. Kann noch zulegen in seiner Reife.

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: Clos Dubreuil

Bewertung(en): René Gabriel 19/20, Jeb Dunnuck 92+/100, James Suckling 93/100

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0626415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 19/20, Jeb Dunnock 92+/100,
James Suckling 93/100
Rebsorte(n): 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet
Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
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.