



2021 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Ein «purer» Genuss aus St.-Émilion!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, Schattenmorellensaft, edle Cassiswürze, Brombeerkonfitüre und verführerische Veilchen. Im zweiten Ansatz Palisander, ein Hauch Zimt und schwarze Johannisbeer-Pastillen. Am subtilen Gaumen mit seidiger Textur, betörender Extraktsüsse, perfekt balancierter Rasse und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten Finale ein Korb mit Alpenheidelbeeren, erkaltetem Waldfrüchtetee und tiefschürfender Terroirwürze.

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):	James Suckling 93–94/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 88–90/100, WeinWisser 18,5/20, Antonio Galloni 91–93/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2028–2048
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0626421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93–94/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 88–90/100, WeinWisser 18,5/20, Antonio Galloni 91–93/100
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2028–2048
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im 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.