



2021 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Der kleinste Grand Cru Classé aus St. Émilion

Degustationsnotiz:

Kompaktes blaubeeriges Bouquet, Alpenheidelbeere, Lakritze und Schokopralinen, dahinter ein satter Fliederstrauch und Preiselbeergelée. Am subtilen Gaumen cremige Textur, balancierte Rasse, straff geschnitten, engmaschiger Körper mit dichten Muskelsträngen überzogen. Im konzentrierten Finale ein Feuerwerk blau- und schwarzbeeriger Konturen gepaart mit tiefschürfender Mineralik und Holundersaft. Der kleinste Grand Cru Classé aus St.-Émilion.

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: Grandes Murailles

Bewertung(en): Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–93/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 92–94/100

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: 2026–2052

Artikelnummer: 0125621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–93/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 92–94/100
Trinkreife:	2026–2052
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.