



## 2021 L'if

St-Emilion AOC

St. Émilion Geheimtipp von Jacques Thienpont

**Degustationsnotiz:**

Komplexes rotbeeriges Bouquet, Johannisbeersaft, getrockneter Thymian, heller Tabak, Szechuan-Pfeffer und Fliedernoten. Am straffen Gaumen mit weicher Textur, feinkörnig leicht salziges Extrakt im durchtrainierten Körper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, dunkles Graphit und fein spröde 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):**

James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18,5/20, Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin 93/100

**Ausbau:**

15 Monate im Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.5 %

**Trinkreife:**

2028–2048

**Rebsorte(n):**

79% Merlot, 21% Cabernet Franc

**Artikelnummer:**

0764321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **L'if**

St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18,5/20, Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin 93/100  
**Rebsorte(n):** 79% Merlot, 21% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2028–2048  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 15 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.