



2018 Anna Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Viel Merlot-Schmelz und ein unendlich langer Abgang

Beschreibung:

Die Qualität von Clos Dubreuil wurde so richtig erst ab 2002 gehoben, als der ehrgeizige Benoit Trocard das Gut übernahm. Nicht minder ehrgeizig wird der „kleine Bruder“, der Zweitwein Anna bereitet, aus im Durchschnitt 40 Jahre alten Rebstöcken mit niedrigen Erträgen und konzentriertem Geschmack.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Bordeaux

Subregion:

St-Emilion & Satellites

Produzent:

Clos Dubreuil

Bewertung(en):

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Rebsorte(n):

85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

1213918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Anna Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.