



2014 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:

Das erste Mal mit etwas Cabernet Sauvignon im Blend drin. Produktion: 8'000 Flaschen. Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Sehr konzentriertes, vielschichtiges Waldbeerenbouquet mit viel Himbeeren und parfümierten Kirschenoten, ein Hauch Grenadine im Hintergrund, dann süsse Hölzer, Brotkruste und Caramel. Verführerisch und mit elegantem Power. Im zweiten Ansatz Earl Greynoten und Pfefferkörner. Dabei wirkt das Nasenbild gebunden und homogen. Im Gaumen fast dropsig, Cakesfrüchte, wieder Grenadine und jetzt verschwenderisch viele Preiselbeeren, hat Muskeln und verlangt nach weiterem Barrique- und dann Flaschenausbau. Kein Schmeichler, aber auch kein Bulldozer. Oder anders gesagt; für einmal nicht so sexy, sondern eher seriös. Er muss aber seinen Weg noch finden. Zwei Mal verkostet. Einmal auf dem Weingut und einmal beim Cercle.

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):	Score 19/20, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 92/100, Parker 90-92/100, René Gabriel 18/20
Herstellung:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2024-2039
Traubensorte(n):	75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0626414

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 92/100, Parker 90-92/100, René Gabriel 18/20
Traubensorte(en): 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2024–2039
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 20 Monate in 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.