2015 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Ein legendärer Clos St. Martin mit einem dekadenhaften Potential

Degustationsnotiz:
Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Wuchtiges Bouquet mit schwarzen Kirschen, Cassis, Rauch und Lakritze. Beim zweiten Ansatz erste, feine Kräuternoten zeigend. Er weiss bereits nasal schon aufzufallen. Im Gaumen mit viel Stoff aufwartend, die Tannine sind reichlich vorhanden, runden sich aber bereits etwas ab, das Finale zeigt Brombeermark, Vanilleschote und wiederum enorm viel Lakritze. Ein legendärer Clos St. Martin mit einem dekadenhaften Potential.
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):	René Gabriel 19/20, James Suckling 93/100, Parker 93/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Artikelnummer:	0125615

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 19/20, James Suckling 93/100, Parker 93/100
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de