



2013 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Vom talentierten Benoît Trocard

Beschreibung:

Ein St-Emilion mit enormer Fruchtfülle. Die Rarität dieses Boutique-Weinguts zeigt schon fast den Charme eines Amaranes.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Süßes, erotisches Bouquet, Preiselbeerengelée, reife Johannisbeeren, Cassis und exotische Hölzer, wie immer mit dem ganz Besonderen im Innern, erinnert an konfierte Früchte und einem Hauch von kandierten Agrumenschalen, nicht so bombig wie in den heißen Jahren, aber auch bei weitem nicht diskret. Beginnt im Gaumen mit viel Redcurrant, fein pfeffrigen Tanninen und einer verlangenden Adstringenz, die Tannine haben noch eine gewisse Sprödeheit und wirken so etwas mehlig im Extrakt. Das wird kein Spaziergang bis zur Harmoniefindung. Die Ausgangslage ist aber sehr gut. Gut gemeistert in diesem schwierigen Jahr.

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
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0626413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.