



## 2015 Château Jean Voisin

Grand Cru, St-Emilion AOC

Die Neuentdeckung aus dem St-Emilion

### **Beschreibung:**

Der 100-prozentige Merlot begeistert mit seiner geschmeidigen Struktur den Weinkritiker James Suckling zu folgender Aussage: «A firm and tight young wine with excellent structure and richness». Verantwortlich für den Erfolg ist zudem der Berater des Weinguts, Hubert deBoüard (Besitzer von Château Angélus).

### **Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiges Purpurgranat mit schwarzer Mitte. Dichtes Brombeerenboquet, kompottartig, mit viel Würze unterlegt, reife Pflaumen und Cassislikör, dahinter Lakritze und schwarzer Bergpfeffer. Am Gaumen mit bulligem Körper, fleischigem Extrakt und reifem Tannin. Im komplexen und sehr lang anhaltenden Finale mit Wildkirsche, dominikanischem Tabak und Wachholder.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

|                       |                                       |
|-----------------------|---------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                            |
| <b>Region:</b>        | Bordeaux                              |
| <b>Subregion:</b>     | St-Emilion & Satellites               |
| <b>Produzent:</b>     | Château Bellisle Mondotte             |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20, James Suckling 93–94/100 |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique                 |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035                        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot                           |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0918415                               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Jean Voisin

Grand Cru  
St-Emilion AOC

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich  |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20, James Suckling 93–94/100   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |