



2015 Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru, St-Emilion AOC (Bio)

Für Cabernet-Franc-Liebhaber

Beschreibung:

Eine Besonderheit des biozertifizierten Grand Cru von Catherine Papon-Nouveaux ist die Cuvée aus 80% Cabernet Franc und 20% Merlot, deren Trauben von 80 Jahre alten Rebstöcken des kleinen Weinguts im St-Emilion kommen. Der Reifeprozess findet während 12 Monaten in neuen Eichenfässern statt.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Ein Traumbouquet mit viel Heidelbeeren, Black Currant und zarte Rauchnoten, schön ausladend. Im Gaumen samtig, fast nur schwarzbeerig, Lakritze und Vanillemark, ein gigantisches, lange anhaltendes Finale zeigend. Ich behielt den Wein relativ lange im Mund und es war - im Gegensatz zu ein paar aggressiv extrahierten Weinen am gleichen Tisch - eine richtig gehende Wohltat. Wer die perfekte Cabernet-Franc-Würze liebt (rund 80 % Anteil), muss diesen sensationellen Petit-Gravet-Ainé unbedingt kaufen.

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:

Château Petit Gravet Aîné

Bewertung(en):

James Suckling 94/100, Parker 93/100, René Gabriel 19/20, Jeb Dunnock 95/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2040

Rebsorte(n):

80% Cabernet Franc, 20% Merlot

Artikelnummer:

0627715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru

St-Emilion AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 93/100, René Gabriel 19/20, Jeb Dunnock 95/100
Rebsorte(n):	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
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.