



2013 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Degustationsnotiz:

Purpur-Granat. Strenges Bouquet, leicht hölzern im Ansatz, Kirschentöne, Perdugepflaumen, Früchteteenoten und feine Kräuternuancen. Im Gaumen von solider Machart, mittelfeine Tannine, ausgeglichene Adstringenz, Zedernduft, Pfefferkörner, ziemlich viel Fleisch zeigend, aber im Moment schwer einzuschätzen, da die Machart (direkt in Barriques vergoren) seinen Degustations-Tribut verlangt. Das Potential ist aber gut und er gehört zu den grossen Weinen dieses, sich im Umbau befindlichen Mini-Grand-Cru-Classés.

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 18/20, James Suckling 86–87/100
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Rebsorte(n):	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0125613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 18/20, James Suckling 86–87/100
Rebsorte(n):	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.