



2012 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Ein Traumbouquet, viel Cassis, dunkle Edelhölzer, schwarze Pralinen, alles eher im schwarzbeerigen Bereich. Wahrlich eine Grand-Cru-Nase! Im Gaumen zwischen kräftig und samtig, auf alle Fälle eine intensive Konzentration zeigend. Eine pfeffrig, rassige Variante und somit mehr Kraft wie Charme - zumindest im Moment. Langes Leben!

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
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Artikelnummer:	0125612

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 18/20
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.