



2015 Vieux Château Palon

Montagne-St-Emilion AOC

Ein unglaublicher Wert aus dem Satellit Montagne-Saint-Emilion

Beschreibung:

Die Familie Naulet hat sich mit Hubert de Bouard einen exzellenten Berater an Land gezogen. Er legt besonderen Wert auf die Präzision im Weinberg, der gerade mal 5 Hektar umfasst. Obwohl die meisten Besucher des Bordelaise sich auf das romantische Städtchen St-Emilion fokussieren, sollte man unbedingt einen Abstecher nach Montagne-St-Emilion einplanen – es lohnt sich.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Wunderbares Bouquet, es duftet nach reifen schwarzen Kirschen und nach Black Currant. Im Gaumen dunkelmalzig, auch recht viel Mokka, reiche aber schmelzige Tannine, das Finale ist sehr aromatisch und entsprechend lang. Ein unglaublicher Wert aus dem Satellit Montagne-Saint-Emilion. Das würde sich somit lohnen, dem Winzer Grégory Naulet auf seinen Besuch 5 Hektar kleinen Weingut zu besuchen.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Vignobles Naulet Mondou
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 90-92/100, René Gabriel 18/20
Herstellung:	15 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2023–2038
Traubensorte(n):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0864315075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vieux Château Palon

Montagne-St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 90-92/100, René Gabriel 18/20
Traubensorte(en): 75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Trinkreife: 2023–2038
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 15 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.