



2014 Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

Der Mondäne aus St-Emilion von Jean-Luc Thunevin

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur. Intensives Bouquet nach Amarenakirsche und reifen Pflaumen dahinter eingelegte Feigen, Rosmarin und dunklem Edelholz. Am fleischigen Gaumen mit stützendem kakaoartigem Tannin. Im langen Finale Maulbeeren, Holundersaft und schwarzer Pfeffer. Grandioser, mondäner St-Emilion!

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:

SCEA Château La Marzelle

Bewertung(en):

Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93/100, Parker 90–92/100, René Gabriel 17/20, Score 18/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 91/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

75% Merlot, 17% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0867014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93/100, Parker 90–92/100, René Gabriel 17/20, Score 18/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n):	75% Merlot, 17% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.