



## 2017 L'If

St-Emilion AOC

Shootingstar – limitiert und schnell vergriffen

**Beschreibung:**

L'If ist eine Eibe – das Wahrzeichen dieses zweiten Weinguts von Jacques Thienpont von Château Le Pin. Bestes Kalksteinplateau mit zusätzlichem Lehm. Dieser L'If lebt von seiner beruhigenden Grösse und kann noch zulegen.

**Degustationsnotiz:**

Delikates rotbeeriges Bouquet, Sandelholz, zarte Grafitnoten, Johannisbeernektar. Am geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst und geradlinigem Körper, sehr präzise. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale schwarzbeerige Konturen, dunkle Mineralik, nobel und lang, schwarze Oliven und edle Grafitnoten im Finale.

**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:** G. et J. Thienpont

**Bewertung(en):** Score 19/20

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 0764317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **L'If**

St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich

**Bewertung(en):** Score 19/20

**Rebsorte(n):**

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**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.