



2016 Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

WineSpectator: «It's rich, polished and seriously long.»

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit violetterm Rand. Komplexes, dicht verwobenes Bouquet mit blaubeerig-würziger Frucht. Spürbare Mineralik und Veilchenduft dahinter. Er gibt nicht viel von sich preis, im zweiten Ansatz kommen dann edle Röstaromen und Lakritze zum Vorschein. Der kräftige Gaumen und vor allem das Terroir packt die Vinifikation spielend! Sehr elegante Textur und eine beeindruckende Konzentration. Ein mit schwarzer Johannisbeere und Holundergelee nicht enden wollendes Finale – spielt ganz klar in der obersten Liga mit!

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: Château de Valandraud

Bewertung(en): Jeb Dunnock 98+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 95/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2027–2055

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0563116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 98+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 95/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2027–2055
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.