



2018 Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

Für mich der beste Clos Fourtet, den ich je degustiert habe

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit violettem Rand. Dicht verwobenes würziges Bouquet mit Rosmarin und Thymian. Im zweiten Ansatz kommen schwarze Johannisbeeren und dunkle Kirschen zum Vorschein, alles sehr erhaben. Am fülligen Gaumen mit reifem Extrakt und einer perfekt stützenden Frische, der Wein erhält dadurch eine unglaubliche Finesse. Im gebündelten, fein aromatischen Finale frische Alpenheidelbeeren, Brombeerdrops und dunkle, tiefschürfende Mineralik. Schliesst heuer in die Spitzengruppe in St.-Émilion auf!

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 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 Clos Fourtet

Bewertung(en): Jeb Dunnock 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94–97/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 95/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19/20

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2028–2050

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94–97/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 95/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife: 2028–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
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.