



## 2018 L'If

St-Emilion AOC

Dieser L'If lebt von seiner beruhigenden Grösse und kann noch zulegen

### **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:**

Dichtes Granat mit violetter Rand. Sattes Kirschbouquet mit Rosenholz und roten Johannisbeeren. Im zweiten Ansatz Virginiatabak, helles Edelholz sowie Kaffee. Am Gaumen mit mehligem Extrakt und fülligem Körper mit perfekt stützendem Tanningerüst, sehr filigran und trotzdem zupackend. Im gebündelten Finale erhaben mit dunkler Mineralik und perfekter Balance, alles ist am richtigen Platz. "Jetzt ist er da wo er sein sollte," meint Jacques sichtlich stolz, "es hat 7 Jahre gedauert, jetzt sind auch junge Reben in der Assemblage enthalten."

### **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):** James Suckling 97–98/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95–98/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19+/20

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2027–2048

**Rebsorte(n):** 76% Merlot, 24% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0764318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **L'If**

St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 97–98/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95–98/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19+/20  
**Rebsorte(n):** 76% Merlot, 24% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2027–2048  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate 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.