



## 2019 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Ein Kraftpaket mit viel Finessen und grossem Lagerpotential

**Beschreibung:**

Liegt knapp hinter dem grandiosen 2016er, hat aber Chancen in der Trinkreife aufzuschliessen.

**Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und rubinroten Reflexen. Ausladendes, fein kompottartiges Bouquet mit Backpflaumen, Brombeergelee, Kardamom, zarter Veilchenduft und Lakritze. Im zweiten Ansatz rufen Demassinelikör, Biskuitnoten und Schokoladenraspeln Kindheitserinnerungen hervor: eine frische Schwarzwälderkirchtorte bei Oma. Am fülligen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschiger Körper umspannt mit zarten Muskeln und fein mehligem Extrakt gepaart mit einer rahmigen Fülle. Im konzentrierten Finale ein Feuerwerk von getrockneten kleinen schwarzen Beeren, Bleistiftmine und Wachholder. Liegt für mich knapp hinter dem grandiosen 2016er, hat aber Chancen in der Trinkreife aufzuschliessen!

**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:**

Clos Dubreuil

**Bewertung(en):**

James Suckling 96/100, Score 18.5/20, WeinWisser 19/20

**Ausbau:**

18 Monate im Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.5 %

**Trinkreife:**

2026–2045

**Rebsorte(n):**

75% Merlot, 25% Cabernet Franc

**Artikelnummer:**

0626419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos Dubreuil**

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 96/100, Score 18.5/20,  
WeinWisser 19/20  
**Rebsorte(n):** 75% Merlot, 25% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2026–2045  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 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.