



## 2019 Clos Fourtet

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

Highlight aus St. Émilion!

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit rubinrotem Rand. Delikates Waldbeerbouquet, dahinter Veilchenstrauss, frisch gemahlener weisser Pfeffer und heller Tabak gepaart mit dunklen Schokonoten. Am druckvollen Gaumen mit stützendem Tanningerüst, dahinter eine perfekt stützende Rasse und reichhaltige Extraktfülle. Im aromatischen Finale rote Kirschen, Wachsnoten und edle Adstringenz. Hat ganz bewusst einen klassischen Weg gewählt und ist daher zu Recht auf dem gleichen Niveau wie letztes Jahr!

### 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):** Antonio Galloni 97/100, Score 19/20, James Suckling 96/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2028-2050

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 0471719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos Fourtet**

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

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 97/100, Score 19/20, James Suckling 96/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20  
**Rebsorte(n):**  
**Trinkreife:** 2028–2050  
**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.