



## 2021 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Der kleinste Grand Cru Classé aus St. Émilion

### Beschreibung:

Clos St-Martin ist ein kleines Weingut mit nur 1,3 Hektar Rebfläche und grenzt an die Stadt St-Emilion. Es liegt auf einem Kalksteinplateau, umgeben von einer Natursteinmauer. Die Assemblage zeichnet sich durch ihre floralen Aromen, schwarze Kirsche und hohe Mineralität aus.

### Degustationsnotiz:

Kompaktes blaubeeriges Bouquet, Alpenheidelbeere, Lakritze und Schokopralinen, dahinter ein satter Fliederstrauch und Preiselbeergelée. Am subtilen Gaumen cremige Textur, balancierte Rasse, straff geschnitten, engmaschiger Körper mit dichten Muskelsträngen überzogen. Im konzentrierten Finale ein Feuerwerk blau- und schwarzbeeriger Konturen gepaart mit tiefschürfender Mineralik und Holundersaft. Der kleinste Grand Cru Classé aus St.-Émilion.

### 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:

Grandes Murailles

### Bewertung(en):

Jean-Marc Quarin 93/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92-94/100, James Suckling 92-93/100, Parker 90-93/100, WeinWisser 18.5/20

### Ausbau:

im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

15.0 %

### Trinkreife:

2026-2052

### Rebsorte(n):

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

### Artikelnummer:

0125621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos St-Martin**

Grand Cru Classé  
St Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jean-Marc Quarin 93/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–93/100, WeinWisser 18.5/20  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** 2026–2052  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.