



## 2021 Château Juguet

St-Emilion Grand Cru AOC

Exzellenter Grand Cru aus St-Emilion

### Beschreibung:

Die Geschichte der renommierten Appellation St-Emilion geht bis in die Zeit der römischen Herrschaft zurück. Das Château Juguet gehört Christian Moueix, dem Schlossherrn der weltberühmten Châteaux Bélair Monage, La Fleur Pétrus und Trotanoy. Entsprechend herrschaftlich ist das Resultat des in der Barrique gereiften Weines. Exzellente Struktur mit einem dezenten mineralischen Zug. Ein wahrhaft königlicher Wein.

### Degustationsnotiz:

Purpurrot mit aufhellendem Rand und lila Reflexen. Delikates Bouquet, rote Johannisbeerdrops, zartes Veilchenparfüm und Preiselbeersaft. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur, reifes Extrakt, gut strukturiert, stützendes Tannin und sehniger Körper. Im gebündelten leicht stoffigen Finale reife Schattenmorelle, Rosenholz und Tabakblatt.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Landrodie Père et Fille
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2026–2044
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0710621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Juguet**

St-Emilion Grand Cru AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2026–2044
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.