



2022 L'if

St-Emilion AOC

Ganz grosses St.-Émilion-Kino dieses Jahr!

Degustationsnotiz:

Betörendes Bouquet, Wildkirsche, betörender Irisduft, Brasiltabak, dunkles Grafit und Holundersaft. Am energiegeladenen, durchtrainierten Gaumen mit seidiger Textur, tänzerischer Rasse und engmaschigem Tanningerüst. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale mit schwarzbeerrigen Konturen, tiefschürfender Terroirwürze und erhabener feinmehligter Adstringenz.

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 98–99/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	2029–2050
Rebsorte(n):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0764322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 98–99/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100
Rebsorte(n): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Trinkreife: 2029–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.