



## 2022 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Geheimtipp aus St. Emilion

**Degustationsnotiz:**

Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet, exotische Hölzer, verschwenderische Veilchen, Brasiltabak und Schokopastillen. Am sublimeren Gaumen mit seidiger Textur, körnigem Extrakt, engmaschigem reifem Tanninkorsett und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, dunkles Grafit und erhabene 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:** Grandes Murailles

**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 96–98/100, James Suckling 94–95/100, WeinWisser 18.5/20, Decanter 94/100, Falstaff 95/100

**Trinkreife:** 2029–2055

**Artikelnummer:** 0125622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos St-Martin**

Grand Cru Classé  
St Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 96–98/100, James Suckling  
94–95/100, WeinWisser 18.5/20, Decanter  
94/100, Falstaff 95/100  
**Trinkreife:** 2029–2055  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.