



2022 Clos du Marquis

St-Julien AOC

Selten habe ich diesen St. Julien so gut verkostet

Beschreibung:

Aus dem berühmten Hause Léoville-Las-Cases.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, Wildkirsche, schwarze Olive, getrockneter Rosmarin, getrocknete Küchenkräuter und rotes Johannisbeergelée. Am komplexen, durchtrainierten Gaumen mit weicher Textur, körnigem Extrakt und engmaschigem Tanninkorsett. Im konzentrierten Finale ein Korb mit blauen Beeren, dunklem Graphit, Nelken, Wacholder und erhabener Adstringenz mit edler Bitternote.

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-Julien

Produzent: Château Clos du Marquis

Bewertung(en): Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 93–95+/100

Trinkreife: 2030–2045

Artikelnummer: 0493322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Falstaff 96/100, Jeb Dunnock 95–97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 93–95+/100
Trinkreife: 2030–2045
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.