



2016 Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Degustationsnotiz:

Tiefe, granatviolette Farbe, in der Nase warme Pflaumenaromatik, Kirschenkonfitüre, getrocknete Maulbeeren und feine Würznoten. Am Gaumen mittelgewichtig mit straffer Struktur, wiederum aromatisch und ausdrucksstark. Zurückhaltender, schöner Wein mit Tiefe.

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: | Clos St-Julien |
| Bewertung(en): | |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2040 |
| Rebsorte(n): | Merlot, Cabernet Franc |
| Artikelnummer: | 0628116 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.