



2014 Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Degustationsnotiz:

Superreife Noten von Schwarzkirsche, Rauch, Lakritze, Menthol, Schokolade und Torrefaction bauen sich auf, während sich der 2014 im Glas öffnet. Nahtlos und mit Vollgas bis in den Kern besitzt der Saint Julien eine enorme Intensität und Fülle im Mittelgeschmack. Dennoch gibt es viel unterstützende Mineralität zur Untermauerung. Der Verschnitt besteht zu 60 % aus Merlot und 40 % aus Cabernet Franc.

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):	
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0628114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Julien

St-Emilion AOC

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