



## 2014 Château Juguet

St-Emilion AOC

Berühmt, edel, geschätzt: der Grand Cru aus St-Emilion!

### Descrizione del vino:

Die Geschichte der renommierten Appellation St-Emilion geht bis in die Zeit der römischen Herrschaft zurück. Das Château Juguet gehört Christian Moueix, dem Schlossherrn der weltberühmten Châteaux Bélair Monage, La Fleur Pétrus und Trotanoy. Entsprechend herrschaftlich ist das Resultat des in der Barrique gereiften Weines. Exzellente Struktur mit einem dezenten mineralischen Zug. Ein wahrhaft königlicher Wein.

### Nota di degustazione:

Granat mit rubinroten Reflexen. Komplexes rotbeeriges Bouquet mit feinen Röstaromen unterlegt, dahinter zarte Kirschenfrucht und Cranberrysaft. Am Gaumen mit fleischigem Extrakt und edler tabakiger Würze, Nelken und schwarzem Bergpfeffer. Im eleganten Finale Maulbeeren und Estragon sowie spürbarer Mineralik. Wer ihn jetzt schon geniessen will, sollte ihn ca. 3 Stunden vorher dekantieren.

### Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

### Produttore:

Landrodie Père et Fille

### Valutazioni:

Score 18/20

### Vinificazione:

in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2030

### Varietà d'uva:

70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

### Numero di articolo:

0710614

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Juguet

St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.