



## 2010 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Streng limitierte Rarität

### Descrizione del vino:

Ein St-Emilion mit enormer Fruchtfülle. Die Rarität dieses Boutique-Weinguts zeigt schon fast den Charme eines Amarones.

### Nota di degustazione:

Undurchdringliche Farbe; violett mit fast schwarzen Reflexen. In der Nase ein dramatischer Cocktail von schwarzem Kirschkompott, getrockneten Holundernoten, Cassis, Black Currant und einem Anflug von genialem Vintage-Port in Form von pflaumigen Dörrfrüchtenuancen. Komplexer Gaumen, mundfüllend, nektarhaft mit dramatischer Konzentration.

### 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:

Clos Dubreuil

### Valutazioni:

Parker 94/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 90-91/100

### Gradazione alcolica:

15.5 %

### Maturità:

2022-2045

### Varietà d'uva:

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0626410

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Clos Dubreuil**

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 94/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 90-91/100  
**Varietà d'uva:** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc  
**Maturità:** 2022–2045  
**Gradazione alcolica:** 15.5 %  
**Servizio:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.