



2010 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Tendiert zur grossen Klassik

Nota di degustazione:

Sattes, dichtes Granat mit lila Schimmer im Innern. Vielschichtiges Parfüm, Flieder, Veilchen, Cassis und Holundernoten, Schwarzbrot, in der Mitte schwingt Minze mit. Feiner Gaumen, die Gerbstoffe zeigen einen gewissen, ersten Charme, gut ausgelegt mit sehr viel Rückaroma. Tendiert zur grossen Klassik.

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:

Grandes Murailles

Valutazioni:

James Suckling 91-92/100, Parker 94/100, René Gabriel 19/20

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2045

Numero di articolo:

0125610

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 91-92/100, Parker 94/100, René Gabriel 19/20
Maturità: Jetzt bis 2045
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.