



Chateau Clarke Baron Edmond de Rothschild, Listrac-Medoc, 2018, Bordeaux rouge

Frankreich - Bordeaux rouge

Jahrgang 2018 - 0,75 Liter - Vol 14,5%

Enthält Sulfite

€ 49,20 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 36,90

Artikel: 2018 Château Clarke Baron Edmond de Rothschild Listrac-Médoc

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Bordeaux, Listrac-Médoc

Kategorie: Rotwein, trocken

Klassifizierung: AOP

Erzeuger: Château Clarke Baron Edmond de Rothschild

Rebsorte: 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon

Alkohol: 14,5%

Farbe: Purpurrot mit violetter Rand bis tiefschwarz.

Aroma: In der Nase zeigt sich ein subtiles Ensemble mit Noten von Trüffeln und schwarzen Früchten mit einem Unterton von Sauerkirschen. Obwohl es sich um einen so jungen Wein handelt, vereinen sich die holzigen Noten zu einer sehr komplexen Wirkung.

Geschmack: Am Gaumen zeigt sich ein kräftiger Wein mit ausgezeichneter Länge. Der Wein ist straff und elegant. Das Gleichgewicht ist perfekt mit seidigen Tanninen. Intensive Aromen von schwarzen Früchten runden diesen großartigen Wein ab, mit der typischen Frische des besten Terroirs des Weinguts.

Abgang: Was für eine großartige Persistenz der anhaltenden Aromen! Sehr elegante Noten von Schokolade und Lakritz klingen im Hintergrund.

Trinktemperatur: 16 °C Dekantieren wird empfohlen.

Serviervorschläge: Die Struktur und Frische dieses Weins passt perfekt zu getrocknetem, gereiftem rotem Fleisch sowie zu feinstem Fisch und Schalentieren.

Die Kombination von Wein und Speisen von JULIEN GATILLON, Zwei-Sterne-Koch des "Le 1920" in Megève : Knusprige Hummer aus der Creel-Fischerei - getrüffeltes Pastinakenpüree, Kalbfleischsauce.

Auszeichnungen: 91 - 93 Punkte YVES BECK, BECKUSTATOR 04/19/2019

91 - 92 Punkte JAMES SUCKLING, JAMESSUCKLING.COM 04/11/2019

Weinbereitung: Kalte Einweichung und Reifung in Eichenfässern. Umpumpen und Pigeage (Abstechen Abschlagen des Tresterhutes). Automatische Temperaturkontrolle und Mikro-Sauerstoffzufuhr nach der Gärung während der Mazeration. Malolaktische Gärung und Reifung in neuen Barriques.

Reifung: 100% neue Fässer.

Dauer: 14 Monate

Produktion: 20.100 Flaschen

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Vinicole Edmond de Rothschild

Produktdetails

Anschrift: Listrac-Médoc, 33480 France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 14.12.2023