



2022 Clos du Marquis

Clos du Marquis
St-Julien AOC
75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Tiefgründige, dunkle Frucht mit viel Frische und kühlen, würzigen Aromen unterlegt. Sehr viel schwarze Kirsche, Brombeere, Cassis und Holunder – die rotbeerige Frucht scheint hier eher etwas im Hintergrund. Druckvoll auch im Auftakt am Gaumen mit einem Schwall aus schwarzer Frucht, die delikat reif, aber durch die Säure auch frisch und saftig ist. Die Cabernet-Würze begleitet den Clos du Marquis vom Anfang bis ins lange Finale. Die Aromatik des linken Ufers ist unverkennbar und hinterlässt überall ihre Spuren. Trotz einer gewaltigen Kraft ist hier die pure Eleganz im Vordergrund. Genial gelungen. (pb)



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Bordeaux



Genussreife: ab 2028



Alkoholgehalt: 14.25% Vol.



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten:

Merlot, Cabernet
Sauvignon, Cabernet Franc



Allergene: Enthält Sulfite



Robert Parker: 94+



Vino Vario: 19+