

Château Valandraud 2016

Herkunft:	Saint-Étienne-de-Lisse / AOP Saint Emilion Premier Grand Cru Classé (Bordeaux)
Traubensorten:	90% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon (35-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	25 - 30 hl/ha, Handlese
Ausbau:	24 - 30 Monate in neuen Barriques
Auszeichnungen:	Robert PARKER 96+/100 Jeb DUNNUCK 98/100 Decanter 95/100 Wine Spectator 96/100 James SUCKLING 98/100 Antonio GALLONI 97/100 The Wine Independent 95/100 Vinous Neal Martin 96/100
Produktion:	
Lagerfähigkeit:	20 - 30 Jahre
Alkohol:	14,5% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Undurchsichtiges, dunkles Purpurrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Dem Glas entströmt ein herrliches Bouquet, geprägt von Noten reifer Wildkirschen, Cassis und Heidelbeeren. Dazu gesellen sich subtile Nuancen frischer Kaffeebohnen und einem Hauch von Tabak, abgerundet durch eine feine Note von Holunderbeeren.

Mund:

Um seine natürliche Ausdruckskraft zu bewahren wird der Wein weder filtriert noch geschönt. Er zeichnet sich durch Tiefe, Konzentration, Komplexität sowie aussergewöhnliche Reifefähigkeit aus und seiner beeindruckenden Raffinesse. Am Gaumen verbinden sich harmonisch Aromen von schwarzen Früchten mit spannenden Gewürzen und duftender Vanille. Die Textur ist weich und samtig, getragen von einer eleganten Struktur und feinen Säure. Die Tannine beeindrucken durch ihre Finesse und Frische. Das gebündelte und langanhaltende Finale wird durch eine tiefeschürfender Mineralik geprägt, die auf die kalkhaltigen Tonböden des Weinguts zurückzuführen ist. Eine verführerische Süsse von kandierten Früchten rundet das Geschmackserlebnis perfekt ab..

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Schmorbraten, Grilladen, Lammgigot, Confit de canard und rezentem Käse.

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt 1 – 2 Stunden vor Genuss karaffieren und eventuell dekantieren!