



Château d'Aurilhac

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Eine Besonderheit aus dem Haut-Médoc

Beschreibung:

Seit 1983 besitzt der Niederländer das Château d'Aurilhac im Haut-Médoc. Es brilliert mit besten Lagen um St-Seurin-de-Cadourne nördlich von St-Estèphe. Bekannt ist Nieuwaal vor allem dafür, dass er an seine Weine die allerhöchsten Ansprüche stellt. Dieser Cru Bourgeois ist ein absoluter Genuss-Preis-Sieger.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Intensives Bouquet viel reife Kirschen und Brombeeren dahinter zeigend, es schwingt auch ein feiner Kräuterhauch mit. Im zweiten Ansatz deutlich Zitronenthymian, Jasmin, in Form einer intensiven Würze vermittelnd. Im Gaumen mit einer ganz tollen Fülle aufwartend, fleischiges Extrakt, aromatisches, gebündeltes Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 2.5% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0104915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Aurilhac

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 2.5% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.