



## L'Arche Blanche

Grand Cru, St-Emilion AOC

Grand Cru aus dem Hause Ausone

### **Beschreibung:**

Der L'Arche Blanche stammt aus den Kellern der Familie Vauthier, die auch hinter dem legendären Château Ausone steht. Sein Name verweist auf das ikonische Portal von Ausone und steht sinnbildlich für den Eintritt in die vinophile Schatzkammer der Vauthiers. Aus sorgfältig ausgewählten Parzellen vinifiziert und im Familienkeller behutsam gereift, verbindet L'Arche Blanche Tiefe, Klarheit und feine Struktur. Das Terroir von Saint-Emilion mit seinen ton- und kalkhaltigen Böden verleiht dem Wein jene kultivierte Eleganz, die diese Herkunft weltberühmt gemacht hat.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** St-Emilion AOC

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1413015

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### L'Arche Blanche

Grand Cru  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Merlot, 40% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.