

Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Geheimtipp aus Castillon von Louis Mitjaville

Beschreibung:

Merlot ist die Hauptrebsorte des Château Cadet Domaine de l'Aurage. Die Cuvée besteht aus 80% Merlot und 20% Cabernet Franc. Die Côtes Castillon liegt östlich von Saint-Émilion.

Aromenprofil:

Betörendes blaubeeriges Bouquet, zarte Röstnote von der Barrique, Brombeere und edle Cassiswürze. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, gut strukturiert, reifes Tannin und mittlerer Körper. Im gebündelten aromatischen Finale mit Heidelbeere, Grafit und feinmehlig Adstringenz.

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: Côtes de Castillon

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: 2028-2043

Artikelnummer: 1012723



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Trinkreife:	2028-2043
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.