



Château Angélu

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Ein eleganter, femininer Angélu, der zu bezaubern weiß

Beschreibung:

Bereits seit dem 18. Jahrhundert ist die Familie Bouard de Laforest in Saint Emilion zuhause. In den letzten dreißig Jahren hat Hubert Bouard de Laforest die Produktion stetig verfeinert und Château Angélu als eines der führenden Weingüter in der Appellation etabliert. Mittlerweile wird das Gut von seiner Tochter Stéphanie de Bouard-Rivoal geleitet, die die achte Generation repräsentiert und die Werte ihrer Vorfahren, Zeitlosigkeit und Exzellenz, mit großer Leidenschaft bewahrt – aus den individuellen Bedingungen jedes Jahrgangs den bestmöglichen Wein zu machen ist ihre tägliche Motivation.

Degustationsnotiz:

Konzentriert mit guter Frische, Energie, 3 (-4) Fuder von Taransaud für Cabernet Franc um die zarten Aromen zu behandeln, da sehr sensibel gegen Oxidation, seit drei Jahren. Dichtes Purpur mit zartem lila Rand. Vielschichtiges Bouquet mit betörendem Veilchenparfüm, rote Kirsche und Lakritze. Im zweiten Ansatz Alpenheidelbeeren, edle Cassiswürze und heller Tabak. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, stützendes Tanningerüst, vibrierende Rasse die den Kraftprotz sehr elegant wirken lässt. Im energiegeladenen Finale ein voller Korb mit blauen Waldbeeren, Holundersaft und edler Adstringenz. "Es ist alles da," meint ein stolzer Hubert – "aber von nichts zu viel, alles in Harmonie".

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2029-2049

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0407020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angélus

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 98-99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2029-2049
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.