



Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Die Legende aus St-Emilion

Beschreibung:

Château Ausone steht für traumhafte Weinberge in bester Lage und absolut spektakuläre Weine, die hinsichtlich ihrer Balance von Intensität und Finesse, von Kraft und Mineralik ihresgleichen suchen. An einem Ort namens Roc Blancan, was wörtlich übersetzt der "weiße Felsen" bedeutet, liegt Château Ausone an einem Hang, in dessen Kalkstein die Reben tief verwurzelt sind und in dessen unterirdischen Steinbrüchen die Fässer lagern. Seit 1690 bereits wacht die Familie Vauthier über diesen besonderen Weinberg - in zehnter und elfter Generation führen heute Alain und seine älteste Tochter Pauline das weltberühmte Spitzenweingut. Château Ausone umfasst sieben Hektar Rebfläche auf kleinen Terrassen, die umrahmt von Steinen nicht nur windgeschützt sind, sondern in Ost-Südost-Ausrichtung auch die Strahlen der Sonne optimal einfangen - privilegierte Voraussetzungen, die sich im edlen Duft und im noblen Geschmack dieses St-Emilion deutlich widerspiegeln.

Aromenprofil:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Dichtes, blau-, bis schwarzbeeriges Bouquet viel frische Pflaumen, Teer nuances, Brombeerstauden, Rauchnoten, Kräuterschimmer, nicht weit ausladend aber dabei doch eine erstaunliche Tiefe anzeigend. Im Gaumen dicht, fleischig mit einer sehr guten Säure, mit leicht sehnigen Tanninen welche sich mit der generell passenden Adstringenz verbinden. Ein ziemlich massives Paket mit viel Power und Rasse, aber auch verlangend. Die Säure muss sich mit dem Weinfett und auch dem Barrikenfett bis zur Flaschenfüllung noch fondieren. Die generellen Proportionen stimmen und der Wein hat das vielleicht grösste Potential aller degustieren Saint Emilions. Für mich war es der Sieger von mehr als 200 verkosteten und total 95 notierten Weinen dieser Appellation.

Passt zu:

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

Temperatur:

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:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Rebsorte(n):	55% Cabernet Franc, 45% Merlot
Artikelnummer:	0461713

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ausone

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: René Gabriel 19/20, James Suckling 91-92/100,
Score 20/20
Rebsorte(n): 55% Cabernet Franc, 45% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2050
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.