

Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Edler Pauillac aus berühmtem Hause

Beschreibung:
Edler Pauillac aus berühmtem Hause
Aromenprofil:
Sattes Purpur mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Edle Cassiswürze, Brasiltabak, Fliedernoten und dunkles Edelholz, ein parfümierter Armailhac. Am komplexen Gaumen saftig mit weicher Textur, engmaschiges Tanningerüst, fein körniges Extrakt und muskulöser perfekt definierter Körper. Im konzentrierten Finale mit schwarzbeerigen Konturen, getrocknetem Rosmarin und dunkler Mineralik, endet mit edler Adstringenz. Erinnert mich an den großartigen 2016er, der Pauillac ist beruhigend kühl, sehr fokussiert und besitzt eine dichte Aromatik.
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:	Pauillac
Produzent:	Pauillac AOC
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	2027–2048
Rebsorte(n):	59% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Artikelnummer:	0472820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 91+/100, James Suckling 93–94/100, Parker 93/100, WeinWisser 17.5+/20
Rebsorte(n):	59% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	2027–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch