



Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

Fulminanter Pomerol aus großartigem Jahrgang

Beschreibung:

Hinter diesem Pomerol steckt kein Geringerer als Grandseigneur Christian Moueix, der mit ihm eindrucksvoll beweist, dass er neben seinen Ikonen Trotanoy, La Fleur- Pétrus und Dominus (Napa Valley) auch für ein kleineres Budget einen großen Bordeaux auf Lager hat. Da lohnt es sich, zuzugreifen und ein paar Kisten in den Keller zu legen. Doch allzu viel Geduld ist gar nicht nötig, mit seiner Eleganz, Saftigkeit und Frucht ist bereits jetzt sehr zugänglich.

Aromenprofil:

Dichtes Purpur mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Feingliedriges Bouquet mit Alpenheidelbeere, Palisander und zartem Veilchenparfüm, dahinter Holundergelee, helles Edelholz sowie Schokopastillen. Am komplexen Gaumen pure Eleganz, herrlicher blaubeeriger Fruchtdruck, verliert nie die Finesse, perfekt stützendes fein körniges Tannin. Im aromatisch lang anhaltenden Finale edle Cassiswürze, Brasiltabak und Schlehensaft.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Produzent: Ets Jean-Pierre Moueix

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0532720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC
Ets Jean-Pierre Moueix

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.