



Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

Pomerol-Finesse aus dem Hause Moueix

Beschreibung:

Das ist Pomerol-Klasse pur, denn hinter diesem Wein steht mit Christian Moueix eine Galionsfigur der Appellation – und der Grandseigneur zeigt eindrucksvoll, dass er neben seinen Ikonen Trotanoy, La Fleur-Pétrus und Dominus (Napa Valley) auch fürs kleinere Budget & großen Bordeaux-Genuss auf Lager hat.

Degustationsnotiz:

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 Schlehsaft.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0532721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC
Ets Jean-Pierre Moueix

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.