



2018 Château Angélu

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Grosser Angélu, der es in der idealen Flaschenreife zur Maximalnote schaffen kann

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit aufhellendem Rand und violetten Reflexen. Ein erhabenes Bouquet mit reifem Cassis, Brombeeren und dunklen Röstnoten. Im zweiten Ansatz dunkle Pflaumen, Fliedernoten, Lakritze und Mokka. Am Gaumen eine opulente Delikatesse, die durch Finesse aber auch Kraft beeindruckt, mit dichtem, reifem Tanningerüst und seidiger Textur. Im nicht enden wollenden, sehr aromatischen Finale blaue und schwarze Beeren und exotischen Gewürzen.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: Château Angélu

Bewertung(en): James Suckling 99-100/100, Parker 97-100/100, Wine Enthusiast 96-98/100, WeinWisser 19.5/20, Decanter 98/100

Herstellung: in Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2028–2060

Traubensorte(n): 65% Merlot, 35% Cabernet Franc

Originalgebinde: 6er-Holzkiste

Artikelnummer: 0407018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angélu

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 99-100/100, Parker 97-100/100,
Wine Enthusiast 96-98/100, WeinWisser
19.5/20, Decanter 98/100
Traubensorte(en): 65% Merlot, 35% Cabernet Franc
Trinkreife: 2028–2060
Weinbau: Traditionell
Herstellung: in Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.