# 2016 Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

Ein fulminanter Pomerol aus einemgroßartigen 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 kleineres Budget einen großen Bordeaux auf Lager hat.
**Degustationsnotiz:**
Dunkles Granat. Verführerische Merlotnase, tiefgründiges Schattenmorellenbouquet, dahinter Brombeerkonfitüre, dunkles Edelholz sowie Veilchen und Cassisblüten. Am Gaumen pure Eleganz, herrlicher Fruchtdruck, viel Kraft, verliert aber nie die Finesse, stützendes perfekt ausgereiftes Tannin. Im aromatischen Finale Black-Kurrant-Pastillen, frischer tasmanischer Bergpfeffer, Pflaumenhaut und Holundergelée – mit grossen Reserven ausgestattet.
**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:**
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Frankreich |
| **Region:** | Bordeaux |
| **Subregion:** | Pomerol |
| **Produzent:** | Familie Moueix |
| **Bewertung(en):** | Score 18/20 |
| **Ausbau:** | 18 Monate im Stahltank |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.0 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2035 |
| **Rebsorte(n):** | 85% Merlot, 15% Cabernet Franc |
| **Artikelnummer:** | 0532716 |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Duchesse Aurélie

Pomerol AOC
Ets Jean-Pierre Moueix

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Bewertung(en):** | Score 18/20 |
| **Rebsorte(n):** | 85% Merlot, 15% Cabernet Franc |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2035 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 18 Monate im Stahltank |
| **Alkoholgehalt:** | 14.0 % |
| **Service:** | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de