



2015 Château d'Aurillac

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Eine Besonderheit aus dem Haut-Médoc

Beschreibung:

Seit 1983 besitzt der Niederländer das Château d'Aurillac im Haut-Médoc. Es brilliert mit besten Lagen um St-Seurin-de-Cadourne nördlich von St-Estèphe. Bekannt ist Nieuwaal vor allem dafür, dass er an seine Weine die allerhöchsten Ansprüche stellt. Dieser Cru Bourgeois ist ein absoluter Genuss-Preis-Sieger.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Intensives Bouquet viel reife Kirschen und Brombeeren dahinter zeigend, es schwingt auch ein feiner Kräuterhauch mit. Im zweiten Ansatz deutlich Zitronenthymian, Jasmintee, in Form einer intensiven Würze vermittelnd. Im Gaumen mit einer ganz tollen Fülle aufwartend, fleischiges Extrakt, aromatisches, gebündeltes Finale.

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:	Haut-Médoc
Produzent:	Châteaux d'Aurillac
Bewertung(en):	WeinWisser 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 2.5% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0104915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Aurilhac

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 2.5% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.