



## 2013 Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Dichtes, blau-, bis schwarzbeeriges Bouquet viel frische Pflaumen, Teernuancen, Brombeerstauden, Rauchnoten, Kräuterschimmer, nicht weit ausladend aber dabei doch eine erstaunliche Tiefe anzeigend. Im Gaumen dicht, fleischig mit einer sehr guten Säure, mit leicht sehnigen Tanninen welche sich mit der generell passenden Adstringenz verbinden. Ein ziemlich massives Paket mit viel Power und Rasse, aber auch verlangend. Die Säure muss sich mit dem Weinfett und auch dem Barriquenfett bis zur Flaschenfüllung noch fondieren. Die generellen Proportionen stimmen und der Wein hat das vielleicht grösste Potential aller degustieren Saint Emilions. Für mich war es der Sieger von mehr als 200 verkosteten und total 95 notierten Weinen dieser Appellation.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Château Ausone
<b>Bewertung(en):</b>	René Gabriel 19/20, James Suckling 91-92/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2026–2050
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Cabernet Franc, 45% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0461713

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Ausone**

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** René Gabriel 19/20, James Suckling 91-92/100  
**Rebsorte(n):** 55% Cabernet Franc, 45% Merlot  
**Trinkreife:** 2026–2050  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.