



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.

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