



2015 Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Geniales Bouquet, Edelholznoten, feine Korinthen, schwarze Beeren, Lakritze, ein Hauch von Küchenkräutern und Minze, alles wirkt delikat und royal zugleich. Fleischig-stoffiger Gaumen zeigt eine massive Konzentration auf, hat viel Rückhalt, von der Aromatik her bleibt er im blau- und noch mehr im schwarzbeerigen Bereich, dramatisches Rückaroma. Ein Gänsehaut-Ausone für ein sehr langes Leben. Hier liegt das Maximum drin in seiner Reife. Von allen Premiers A ist das für mich der Beste.

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): Parker 99/100, René Gabriel 19/20, Antonio Galloni 97–100/100, James Suckling 99/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2026–2060

Artikelnummer: 0461715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ausone

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 99/100, René Gabriel 19/20, Antonio Galloni 97–100/100, James Suckling 99/100
Trinkreife: 2026–2060
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.