



2015 Château Angéus

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

"This shows the purity of Angelus." J.Suckling

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Grosses Bouquet, geprägt von reifen Cabernets, dunklen Röstnoten, pflaumigen Eindrücken, legt an der Luft permanent zu. Im zweiten Ansatz; Cassis, Mokka, Lakritze und viel dunkle Edelhölzer. Im Gaumen eine mächtige Delikatesse, also von feinen Eindrücken bis hin zum Aromenpower ist die ganze Bandbreite da. Die Grundaromatik bewegt sich zwischen blauen bis schwarzen Beeren, die Tannine reich aber auch schon angerundet, aber auch verlangend, der Nachklang ist und bleibt auch noch lange schier überaromatisch. Ein grosser spannender Angéus mit einer grossen Spannung. Ich fand hier viele Parallelen zum 1998er und so kann dieser 2015er vielleicht auch einmal bei der Maximalwertung landen.

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 Angéus
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2025–2060
Artikelnummer:	0407015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angélu

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 99/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20
Trinkreife: 2025–2060
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.