



## Château d'Aurillac

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Besonderheit aus dem begehrten Jahrgang 2015

### **Beschreibung:**

Der Niederländer Erik Nieuwaal, Besitzer von Château d'Aurillac im Haut-Médoc, ist vor allem dafür bekannt, an seine Weine die allerhöchsten Ansprüche zu stellen. Die besten Voraussetzungen dafür, hat er mit den brillanten Lagen um St-Seurinde- Cadourne nördlich von St-Estèphe geschaffen. 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

**Subregion:** Haut-Médoc

**Produzent:** Haut-Médoc AOC

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

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