



Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Edler Pauillac aus berühmtem Hause

Beschreibung:

Als eines von drei Pauillac-Weingütern wird d'Armailhac vom gleichen Team bewirtschaftet, das auch für Mouton-Rothschild und Clerc Milon zuständig ist. Die Weinberge des Châteaus liegen im Norden der Appellation und bestehen aus drei verschiedenen Parzellengruppen, die mal eher von leichten Kiesböden, mal eher von tiefgründigem, lehmig-kalkigem Untergrund geprägt sind – eine Terroir-Vielfalt, die diesem Cru seine charakteristische Raffinesse und Eleganz verleiht. Die Rebstöcke sind durchschnittlich rund 50 Jahre alt, was für beachtliche Konzentration sorgt; einige stammen sogar aus dem Pflanzjahr 1890 und sind verantwortlich für die grandiose aromatische Tiefe von Château d'Armailhac.

Degustationsnotiz:

Feingliedriges florales-blaubeeriges Bouquet, edle Cassiswürze, Irisduft, Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, strukturierter Gaumen. Im gebündelten langen Finale Wildkirsche, dunkles Grafit und erhabene Adstringenz.

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

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 10% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472805

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 10% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.