



L'Arche Blanche

Grand Cru, St-Emilion AOC

Bordeaux-Klassik mit modernem Trinkfluss

Beschreibung:

L'Arche Blanche stammt aus der Hand der Familie Vauthier, den Eigentümern des legendären Château Ausone – eines der renommiertesten Weingüter von Saint-Émilion. Vinifiziert aus einer Auswahl erstklassiger Parzellen, spiegelt dieser Wein das einzigartige Terroir der Appellation auf beeindruckende Weise wider. Die ton- und kalkhaltigen Hänge bieten Merlot und Cabernet Franc ideale Bedingungen und verleihen Tiefe, Finesse und aromatische Präzision. Der Name – «Die weisse Arkade» – ist eine Hommage an das markante Portal, das zu Château Ausone führt. Es steht sinnbildlich für den Zugang zur Schatzkammer der Familie Vauthier, in der über Generationen hinweg Tradition, Wissen und Perfektion zusammenfinden.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1413015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Arche Blanche

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	60% Merlot, 40% Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.