



Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein femininer d'Armailhac

Beschreibung:

Ein femininer Armailhac. Dank der perfekten Tannin Struktur. Die Spannung wird durch den Cabernet Franc erzeugt, der den Wein immer länger macht, meint Jean-Emmanuel mit einem selbstbewussten Grinsen.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2030–2055

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 13% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93-94/100, Falstaff 93/100, Vinum 92/100
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 13% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	2030-2055
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.