



## Château Angéus

Grand Cru, St-Emilion AOC

Ein Triumph der Balance

**Beschreibung:**

Mit dem Jahrgang 2025 präsentiert Château Angéus einen Wein, der die stilistische Entwicklung der vergangenen Jahre eindrucksvoll auf den Punkt bringt: weniger geprägt von Opulenz, dafür umso stärker von Finesse, Frische und Herkunftsausdruck. Die Assemblage aus Merlot und Cabernet Franc erweist sich dabei als idealer Spiegel des Jahrgangs. Während der Merlot für Tiefe, Textur und Volumen sorgt, verleiht der Cabernet Franc dem Wein jene aromatische Spannung und Eleganz, die 2025 besonders eindrucksvoll zur Geltung kommt.

**Aromenprofil:**

Dicht verwobenes, fein rotbeeriges Bouquet, Blutorangenzeste, erkalteter Hagebuttentee und Preiselbeersaft. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, tänzerischer Rasse. Im konzentrierten, langen Finale mit einem Feuerwerk von roten Beeren, Cassiswürze sowie edler Salznote im Rückaroma.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	St-Emilion AOC
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Trinkreife:</b>	2032-2062
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Merlot, 50% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0407025

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Angéhus

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 99-100/100, Falstaff 98/100,  
Jane Anson 97/100  
**Rebsorte(n):** 50% Merlot, 50% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2032-2062  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.