



## Château Angéhus

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Der absolute Top-Wert aus Saint Emilion

### Beschreibung:

Bereits seit dem 18. Jahrhundert ist die Familie Boüard de Laforest in Saint Emilion zuhause. In den letzten dreissig Jahren hat Hubert Boüard de Laforest die Produktion stetig verfeinert und Château Angéhus als eines der führenden Weingüter in der Appellation etabliert. Mittlerweile wird das Gut von seiner Tochter Stéphanie de Boüard-Rivoal geleitet, die die achte Generation repräsentiert und die Werte ihrer Vorfahren, Zeitlosigkeit und Exzellenz, mit grosser Leidenschaft bewahrt – aus den individuellen Bedingungen jedes Jahrgangs den bestmöglichen Wein zu machen ist ihre tägliche Motivation.

### Degustationsnotiz:

Scharlach-Blutrot mit violetten Reflexen. Intensives, leicht rauchiges Bombeer-, Heidelbeer- und Cassisbouquet, dunkle Edelhölzer, Kaffee. Rahmiger, absolut homogener Gaumen, viel Blackcurrent, schwarzer Holunder, Oliven und Brombeergelee, schwarze Kirschen, Palisander und Teakholznoten, malziges Aroma im endlos langen Finale.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Emilion & Satellites

**Produzent:** St-Emilion AOC

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0407000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Angélys

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	WeinWisser 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.