



Château Angéus

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Meisterleistung von Hubert de Boüard!

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 Angéus 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:

Tiefes Purpur mit lila Rand. Komplexes, enorm tiefgründiges Bouquet mit blauen Beeren, dahinter steigen nach und nach Veilchen und Brombeeren sowie Kokos- und Lakritzennoten auf. Am kraftvollen Gaumen zündet er ein regelrechtes Feuerwerk mit Heidelbeeren, Edelhölzern und Kirschtobak ab, macht sich mit seiner enormen Konzentration ganz breit am Gaumen, dabei hüllt er das bereits abgerundete Tanningerüst mühelos in seinen grossen Extrakt ein, ewig langes Finale. Die perfekte Symbiose aus Kraft und Finesse – Chapeau!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	St-Emilion AOC
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Artikelnummer:	0407016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angéhus

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100, Falstaff 97-99/100, Jeb Dunnuck 97/100, Neal Martin 96/100, Parker 96-98/100, Wine Enthusiast 97-99/100
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.