



Château Angéhus

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Grosser Angéhus, der es in der idealen Flaschenreife zur Maximalnote schaffen kann

Beschreibung:

Bereits seit dem 18. Jahrhundert ist die Familie Bouard de Laforest in Saint Emilion zuhause. In den letzten dreissig Jahren hat Hubert Bouard 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 Bouard-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:

Sattes Purpurgranat mit aufhellendem Rand und violetten Reflexen. Ein erhabenes Bouquet mit reifem Cassis, Brombeeren und dunklen Röstnoten. Im zweiten Ansatz dunkle Pflaumen, Fliedernoten, Lakritze und Mokka. Am Gaumen eine opulente Delikatesse, die durch Finesse aber auch Kraft beeindruckt, mit dichtem, reifem Tanningerüst und seidiger Textur. Im nicht enden wollenden, sehr aromatischen Finale blaue und schwarze Beeren und exotischen Gewürzen.

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
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	2028-2060
Rebsorte(n):	65% Merlot, 35% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0407018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Angélus

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 97-100/100, Wine Enthusiast 96-98/100, WeinWisser 19.5/20
Rebsorte(n):	65% Merlot, 35% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028-2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.