# Château Angélus

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Hier wurde dank der Lebendigkeit ein neues Level erreicht!

**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 Angélus 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:**
Dichtes Granat mit rubinroten Reflexen. Ein königliches Bouquet mit viel Wildkirschen, edle Würze vom Cabernet mit Rosmarin und Brasiltabak. Im zweiten Ansatz schwarze Johannisbeeren, Schlehensaft, Bleistiftmine und Eisenkraut. Am erhabenen Gaumen mit seidiger Textur und supersoften Tanninen, wie Samt und Seide, kakaoartiges Tannin, dann zeigt er seine Kraft und besticht mit seinem perfekt geformten Körper und einer magischen Rasse. Im gebündelten, lang anhaltenden Finale wirkt der Wein schlank wie ein Pfeil, der den Weg ins Schwarze findet, besticht mit schwarzbeerigen Konturen, tiefgründiger Terroirwürze.
**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:** | 14.5% |
| **Trinkreife:** | 2029–2060 |
| **Artikelnummer:** | 0407019 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Château Angélus

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Ratings:** | James Suckling 98/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20 |
| **Trinkreife:** | 2029–2060 |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5% |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch