



Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Parker: Einer der feinsten Weine vom rechten Gironde-Ufer

Beschreibung:

Château Ausone steht für traumhafte Weinberge in bester Lage und absolut spektakuläre Weine, die hinsichtlich ihrer Balance von Intensität und Finesse, von Kraft und Mineralik ihresgleichen suchen. An einem Ort namens Roc Blancan, was wörtlich übersetzt der "weisse Felsen" bedeutet, liegt Château Ausone an einem Hang, in dessen Kalkstein die Reben tief verwurzelt sind und in dessen unterirdischen Steinbrüchen die Fässer lagern. Seit 1690 bereits wacht die Familie Vauthier über diesen besonderen Weinberg – in zehnter und elfter Generation führen heute Alain und seine älteste Tochter Pauline das weltberühmte Spitzenweingut. Château Ausone umfasst sieben Hektar Rebfläche auf kleinen Terrassen, die umrahmt von Steinen nicht nur windgeschützt sind, sondern in Ost-Südost-Ausrichtung auch die Strahlen der Sonne optimal einfangen – privilegierte Voraussetzungen, die sich im edlen Duft und im noblen Geschmack dieses St-Emilion deutlich widerspiegeln.

Degustationsnotiz:

Sehr dunkles Purpur-Violett. Delikates, sehr frisches Bouquet, schwarzer Holunder, Walderdbeeren, Amarenakirschen und Kaffeenoten, zeigt bereits in der Nase eine intensive Rasse. Kompakter, fester Gaumen, sehr stoffig, Kirschentöne, Massen von Tanninen die kompakt eine forschende Adstringenz erzeugen. Noch selten war ein Ausone so rustikal ja fast Médoc-haft und muskulös, die Aromatik ist insgesamt sehr intensiv, vielleicht fehlt hier die grundsätzliche Wärme. Der Ausbau und seine Flaschenreife wird erst etwa in 15 Jahren zeigen, wohin die Reise definitiv geht. Ganz besonders spannend wird dann der direkte Vergleich mit dem Leader-Konkurrenten Cheval Blanc werden. Denn rein zufällig haben beide, vielleicht zum einzigen Mal seit 100 Jahren tupfgenaue die gleiche Assemblageprozente zwischen Cabernet Franc und Merlot!

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: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 55% Cabernet Franc, 45% Merlot

Artikelnummer: 0461702

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ausone

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95/100, WeinWisser 18/20, Score 20/20
Rebsorte(n):	55% Cabernet Franc, 45% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.