



Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Edler Pauillac aus berühmtem Hause

Beschreibung:

Als eines von drei Pauillac-Weingütern wird d'Armailhac vom gleichen Team bewirtschaftet, das auch für Mouton-Rothschild und Clerc Milon zuständig ist. Die Weinberge des Châteaus liegen im Norden der Appellation und bestehen aus drei verschiedenen Parzellengruppen, die mal eher von leichten Kiesböden, mal eher von tiefgründigem, lehmig-kalkigem Untergrund geprägt sind – eine Terroir-Vielfalt, die diesem Cru seine charakteristische Raffinesse und Eleganz verleiht. Die Rebstöcke sind durchschnittlich rund 50 Jahre alt, was für beachtliche Konzentration sorgt; einige stammen sogar aus dem Pflanzjahr 1890 und sind verantwortlich für die grandiose aromatische Tiefe von Château d'Armailhac.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Edle Cassiswürze, Brasiltabak, Fliedernoten und dunkles Edelhoiz, ein parfümierter Armailhac. Am komplexen Gaumen saftig mit weicher Textur, engmaschiges Tanningerüst, fein körniges Extrakt und muskulöser perfekt definierter Körper. Im konzentrierten Finale mit schwarzbeerigen Konturen, getrocknetem Rosmarin und dunkler Mineralik, endet mit edler Adstringenz. erinnert mich an den großartigen 2016er, der Pauillac ist beruhigend kühl, sehr fokussiert und besitzt eine dichte Aromatik.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2027-2048

Rebsorte(n): 59% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 91+/100, James Suckling 93-94/100, Parker 93/100, WeinWisser 17.5+/20
Rebsorte(n):	59% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	2027-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.