



Chapelle d'Ausone

St-Emilion AOC, Second vin du Château Ausone

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Delikates Bouquet, Kandisnoten, Zedern, Bastholz, frisch fermentierter Tee, zärtlicher Caramelschimmer, hoch fein mit fernöstlichen Gewürzen im Hintergrund. Saftig-seidiger Gaumen, tänzerisch, unendlich viele Feinheiten, schon als Fassprobe eine Genuss-Offenbarung.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. 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: St-Emilion & Satellites

Produzent: Second vin du Château Ausone

Alkoholgehalt: 14.5%

Artikelnummer: 0503222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chapelle d'Ausone

St-Emilion AOC
Second vin du Château Ausone

Herkunft:	Frankreich
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.