



Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

Ein fulminanter Pomerol aus einem grossartigen Jahrgang

Beschreibung:

Wieder einmal steckt Christian Moueix hinter diesem Wein. Als Grandseigneur zeigt er bei der Appellation eindrucksvoll, dass er neben seinen Ikonen Trotanoy, La Fleur-Pétrus und Dominus (Napa Valley) auch für kleineres Budget einen grossen Bordeaux auf Lager hat. Dank unserer langjährigen Partnerschaft ist es uns gelungen, den exzellenten 2015er für Sie als Top-Angebot in der 6er-Holzbox anbieten zu können.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat. Verführerische Merlotnase, tiefgründiges Amarenenbouquet, dahinter Brombeerkonfitüre, Teakholz sowie Veilchen und Cassisblüten. Am Gaumen pure Eleganz, herrlicher Fruchtdruck, verliert nie die Finesse, stützendes perfekt ausgereiftes Tannin. Im aromatischen Finale Black-Kurrant-Pastillen, Pflaumenhaut und Holundergelée.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Pomerol
Produzent:	Ets Jean-Pierre Moueix
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0532715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC
Ets Jean-Pierre Moueix

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.