



Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

Ein fulminanter Pomerol aus einem grossartigen Jahrgang

Beschreibung:

Hinter diesem Pomerol steckt kein Geringerer als Grandseigneur Christian Moueix, der mit ihm eindrucksvoll beweist, dass er neben seinen Ikonen Trotanoy, La Fleur-Pétrus und Dominus (Napa Valley) auch für kleineres Budget einen grossen Bordeaux auf Lager hat.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat. Verführerische Merlotnase, tiefgründiges Schattenmorellenbouquet, dahinter Brombeerkonfitüre, dunkles Edelholz sowie Veilchen und Cassisblüten. Am Gaumen pure Eleganz, herrlicher Fruchtdruck, viel Kraft, verliert aber nie die Finesse, stützendes perfekt ausgereiftes Tannin. Im aromatischen Finale Black-Kurrant-Pastillen, frischer tasmanischer Bergpfeffer, Pflaumenhaut und Holundergelée – mit grossen Reserven ausgestattet.

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 2035
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0532716

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 2035
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.