



Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

Der Pomerol-Best-Buy

Beschreibung:

Das ist Pomerol-Klasse pur, denn hinter diesem Wein steht mit Christian Moueix eine Galionsfigur der Appellation - und der Grandseigneur zeigt eindrucksvoll, dass er neben seinen Ikonen Trotanoy, La Fleur-Pétrus und Dominus (Napa Valley) auch fürs kleinere Budget grossen Bordeaux-Genuss auf Lager hat.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Feingliedriges Bouquet mit Alpenheidelbeere, Palisander und zartem Veilchenparfüm, dahinter Holundergelée, helles Edelholz sowie Schokopastillen. Am komplexen Gaumen pure Eleganz, herrlicher blaubeeriger Fruchtdruck und perfekt stützendes feinkörniges Tannin; verliert nie die Finesse. Im aromatisch lang anhaltenden Finale edle Cassiswürze, Brasiltabak und Schlehensaft.

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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2039

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0532722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC
Ets Jean-Pierre Moueix

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rötweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.