



## 2009 Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Einer der perfektesten Saint Emilionklassiker auf dem Weg zur Legende.

### **Beschreibung:**

Château Ausone steht für traumhafte Weinberge in bester Lage und absolut spektakuläre Weine, die hinsichtlich ihrer Balance von Intensität und Finesse, von Kraft und Mineralik ihresgleichen suchen. An einem Ort namens Roc Blancan, was wörtlich übersetzt der "weisse Felsen" bedeutet, liegt Château Ausone an einem Hang, in dessen Kalkstein die Reben tief verwurzelt sind und in dessen unterirdischen Steinbrüchen die Fässer lagern. Seit 1690 bereits wacht die Familie Vauthier über diesen besonderen Weinberg – in zehnter und elfter Generation führen heute Alain und seine älteste Tochter Pauline das weltberühmte Spitzenweingut. Château Ausone umfasst sieben Hektar Rebfläche auf kleinen Terrassen, die umrahmt von Steinen nicht nur windgeschützt sind, sondern in Ost-Südost-Ausrichtung auch die Strahlen der Sonne optimal einfangen – privilegierte Voraussetzungen, die sich im edlen Duft und im noblen Geschmack dieses St-Emilion deutlich widerspiegeln.

### **Degustationsnotiz:**

Delikates, feinstes Bouquet mit kandierten Früchten, schwarze Kirschen, Kandisnoten, just fermentierter Darjeelingtee, feine frische Kräutertöne, Veilchen, Cassis und verschiedene Edelhölzer die sich im zarten und doch intensiven Duft vermischen. Perfekter Gaumenauftritt, zarte, schmelzende Tannine, völlig harmonisch, schwarze Beeren, Lakritze, endloses Finale mit dunklem Malz, Vanillemark und eingedicktem Birnensaft. Keine Droge, sondern einer der perfektesten Saint Emilionklassiker auf dem Weg zur Legende. Wird sich in die ganz, ganz grossen Ausone-Jahrgänge einreihen. Wenn ein Wein im Bordelais der Romanée-Conti Status zugeordnet werden kann, so ist es Ausone.

### **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

### **Region:**

Bordeaux

### **Subregion:**

St-Emilion & Satellites

### **Produzent:**

Château Ausone

### **Bewertung(en):**

Score 20/20, Wine Spectator 97–100/100, Parker 98+/100, WeinWisser 20/20

### **Alkoholgehalt:**

14.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2040

### **Rebsorte(n):**

60% Cabernet Franc, 40% Merlot

### **Artikelnummer:**

0461709

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Ausone**

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 20/20, Wine Spectator 97–100/100,  
Parker 98+/100, WeinWisser 20/20  
**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Franc, 40% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.