



2010 Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Die Legende aus St-Emilion

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.

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):

James Suckling 98/100, Parker 98+/100

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Artikelnummer:

0461710

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ausone

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Parker 98+/100
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.