



2017 Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Edler Pauillac aus berühmtem Hause

Beschreibung:

Als eines von drei Pauillac-Weingütern wird d'Armailhac vom gleichen Team bewirtschaftet, das auch für Mouton-Rothschild und Clerc Milon zuständig ist. Die Weinberge des Châteaus liegen im Norden der Appellation und bestehen aus drei verschiedenen Parzellengruppen, die mal eher von leichten Kiesböden, mal eher von tiefgründigem, lehmig-kalkigem Untergrund geprägt sind – eine Terroir-Vielfalt, die diesem Cru seine charakteristische Raffinesse und Eleganz verleiht. Die Rebstöcke sind durchschnittlich rund 50 Jahre alt, was für beachtliche Konzentration sorgt; einige stammen sogar aus dem Pflanzjahr 1890 und sind verantwortlich für die grandiose aromatische Tiefe von Château d'Armailhac.

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: Pauillac

Produzent: Château d'Armailhac

Bewertung(en): James Suckling 93–94/100, Parker 92+/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

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

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0472817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93–94/100, Parker 92+/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.