



## 2016 Château Angélu

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Meisterleistung von Hubert de Bouard!

### Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit lila Rand. Komplexes, enorm tiefgründiges Bouquet mit blauen Beeren, dahinter steigen nach und nach Veilchen und Brombeeren sowie Kokos- und Lakritzenoten auf. Am kraftvollen Gaumen zündet er ein regelrechtes Feuerwerk mit Heidelbeeren, Edelhölzern und Kirschtobak ab, macht sich mit seiner enormen Konzentration ganz breit am Gaumen, dabei hüllt er das bereits abgerundete Tanningerüst mühelos in seinen grossen Extrakt ein, ewig langes Finale. Die perfekte Symbiose aus Kraft und Finesse – Chapeau!

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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 Angélu

**Bewertung(en):** James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100, Parker 96-98/100, Wine Enthusiast 97-99/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100, Falstaff 97-99/100, Jeb Dunnock 97/100, J. Robinson 17++/20

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** 2025–2060

**Artikelnummer:** 0407016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Angélu**

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100,  
Parker 96-98/100, Wine Enthusiast 97-99/100,  
WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 98/100,  
Decanter 97/100, Falstaff 97-99/100, Jeb  
Dunnock 97/100, J. Robinson 17++/20  
**Trinkreife:** 2025–2060  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.