



2018 Domaine de l'Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Grandioser Castillon, der auf jede Einkaufsliste gehört und mich noch nie zuvor derart begeistert hat!

Beschreibung:

Merlot ist die Hauptrebsorte des Château Cadet Domaine de l'Aurage. Die Cuvée besteht aus 80% Merlot und 20% Cabernet Franc. Die Côtes Castillon liegt östlich von Saint-Émilion.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit violetterm Rand. Intensives Brombeerbouquet, dahinter Fliedernoten, Cassiswürze und Heidelbeerendrops. Am Gaumen mit weicher Textur und abgerundeten Tanninen, süsser Extrakt. Im aromatischen, langanhaltenden Finale ein Korb mit blauen Beeren, geniale Frische.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Côtes de Castillon
Produzent:	Château Cadet Domaine de l'Aurage
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 91/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18/20
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1012718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de l'Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 91/100, Score 18.5/20,
WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):
Trinkreife: Jetzt bis 2039
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.