



## 2018 Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

Ein fulminanter Pomerol aus einem grossartigen Jahrgang

### Beschreibung:

Hinter diesem Pomerol steckt kein Geringerer als Grandseigneur Christian Moueix, der mit ihm eindrucksvoll beweist, dass er neben seinen Ikonen Trotanoy, La Fleur-Pétrus und Dominus (Napa Valley) auch für ein kleineres Budget einen grossen Bordeaux auf Lager hat. Da lohnt es sich, zuzupacken und ein paar Kisten in den Keller zu legen.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrubin. Verführerisches Bouquet mit dunkler Kirsche, Sandelholz und Nougatpralinen, dahinter Brombeerkonfitüre, Teakholz sowie zarter Veilchenduft. Am druckvollen Gaumen pure Eleganz, herrlicher Fruchtdruck, verliert nie die Finesse, stützendes perfekt ausgereiftes Tannin. Im aromatischen Finale edle Cassiswürze, Brasiltabak und Holundergelée.

### Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Familie Moueix
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0532718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Duchesse Aurélie**

Pomerol AOC

Ets Jean-Pierre Moueix

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.