



2020 Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Wieder eine Topleistung von Louis Mitjaville!

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:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und lila Rand. Ein betörendes Bouquet mit frisch gepflückten Schattenmorellen, Pflaumenmus und Lakritze, dahinter Veilchenstrauß, Schokopralinen und Heidelbeerkonfitüre. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, stützendes Tanningerüst, fein körnige Extraktfülle und durchtrainierter Körper. Im aromatischen Finale ein Feuerwerk von blauen Beeren, parfümierter Pfeifentabak und Grethers Pastillen.

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 Dunnuck 95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 88-90/100, Decanter 94/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

2025-2045

Rebsorte(n):

100% Merlot

Artikelnummer:

1012720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 88–90/100, Decanter 94/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): 100% Merlot
Trinkreife: 2025–2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.