



2019 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 Purpur mit opaker Mitte und rubinrotem Rand. Feingliedriges Bouquet mit Alpenheidelbeere, Palisander und zartem Veilchenparfüm, dahinter Holundergelée, helles Edelholz sowie Schokopastillen. Am komplexen Gaumen pure Eleganz, herrlicher blaubeeriger Fruchtdruck, verliert nie die Finesse, perfekt stützendes fein körniges Tannin. Im aromatisch lang anhaltenden Finale edle Cassiswürze, Brasiltabak und Schlehensaft.

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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Pomerol
Produzent:	Familie Moueix
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0532719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC

Ets Jean-Pierre Moueix

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.