



2012 Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Einer der perfektesten Saint-Emilion-Klassiker auf dem Weg zur Legende.

Beschreibung:

Château Ausone steht für traumhafte Weinberge in bester Lage und absolut spektakuläre Weine, die hinsichtlich ihrer Balance von Intensität und Finesse, von Kraft und Mineralik ihresgleichen suchen. An einem Ort namens Roc Blancan, was wörtlich übersetzt der "weisse Felsen" bedeutet, liegt Château Ausone an einem Hang, in dessen Kalkstein die Reben tief verwurzelt sind und in dessen unterirdischen Steinbrüchen die Fässer lagern. Seit 1690 bereits wacht die Familie Vauthier über diesen besonderen Weinberg – in zehnter und elfter Generation führen heute Alain und seine älteste Tochter Pauline das weltberühmte Spitzenweingut. Château Ausone umfasst sieben Hektar Rebfläche auf kleinen Terrassen, die umrahmt von Steinen nicht nur windgeschützt sind, sondern in Ost-Südost-Ausrichtung auch die Strahlen der Sonne optimal einfangen – privilegierte Voraussetzungen, die sich im edlen Duft und im noblen Geschmack dieses St-Emilion deutlich widerspiegeln.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. 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 Ausone
Bewertung(en): Parker 96+/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 55% Cabernet Franc, 45% Merlot

Artikelnummer: 0461712



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ausone

1er Grand Cru Classé A St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich **Bewertung(en):** Parker 96+/100

Rebsorte(n): 55% Cabernet Franc, 45% Merlot

Trinkreife: Jetzt bis 2045 Alkoholgehalt: 14.5 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.