



2021 Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

Der Pomerol-Best-Buy

Beschreibung:

Das ist Pomerol-Klasse pur, denn hinter diesem Wein steht mit Christian Moueix eine Galionsfigur der Appellation – und der Grandseigneur zeigt eindrucksvoll, dass er neben seinen Ikonen Trotanoy, La Fleur-Pétrus und Dominus (Napa Valley) auch fürs kleinere Budget grossen Bordeaux-Genuss auf Lager hat.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot 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 und perfekt stützendes feinkörniges Tannin; verliert nie die Finesse. 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):	
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0532721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC

Ets Jean-Pierre Moueix

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.