



## 2022 Chapelle d'Ausone

St-Emilion AOC, Second vin du Château Ausone

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Delikates Bouquet, Kandisnoten, Zedern, Bastholz, frisch fermentierter Tee, zärtlicher Caramelschimmer, hoch fein mit fernöstlichen Gewürzen im Hintergrund. Saftig-seidiger Gaumen, tänzerisch, unendlich viele Finessen, schon als Fassprobe eine Genuss-Offenbarung.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Château Ausone
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	0503222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chapelle d'Ausone**

St-Emilion AOC

Second vin du Château Ausone

**Herkunft:** Frankreich

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):**

**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.