



2024 Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Zeigt Potenzial

Beschreibung:

Château d'Armailhac setzt sich im Jahrgang 2024 aus 72% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot und 14% Cabernet Franc zusammen, ausgebaut in 50% neuem Holz, die Reben sind durchschnittlich 40 Jahre alt. Delikates blaubeeriges Bouquet, frischer Thymian und edle Cassiswürze. Am kompakten Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst und feinmehligem Extrakt. Im geradlinigen Finale mit Wildkirsche, Tabak und körniger Adstringenz.

Degustationsnotiz:

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: Pauillac

Produzent: Château d'Armailhac

Bewertung(en): Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100, Vinum 91–93/100, WeinWisser 18/20

Trinkreife: 2030–2058

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0472824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100, Vinum 91–93/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	2030–2058
Trinkreife:	
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.