



2015 Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

Ein fulminanter Pomerol aus einem grossartigen Jahrgang

Beschreibung:

Wieder einmal steckt Christian Moueix hinter diesem Wein. Als Grandseigneur zeigt er bei der Appellation eindrucksvoll, dass er neben seinen Ikonen Trotanoy, La Fleur-Pétrus und Dominus (Napa Valley) auch für kleineres Budget einen grossen Bordeaux auf Lager hat. Dank unserer langjährigen Partnerschaft ist es uns gelungen, den exzellenten 2015er für Sie als Top-Angebot in der 6er-Holzbox anbieten zu können.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat. Verführerische Merlotnase, tiefgründiges Amarenenbouquet, dahinter Brombeerkonfitüre, Teakholz sowie Veilchen und Cassisblüten. Am Gaumen pure Eleganz, herrlicher Fruchtdruck, verliert nie die Finesse, stützendes perfekt ausgereiftes Tannin. Im aromatischen Finale Black-Kurrant-Pastillen, Pflaumenhaut und Holundergelee.

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 18/20
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0532715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC

Ets Jean-Pierre Moueix

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.