



2015 Château d'Aurillac

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Eine Besonderheit aus dem Haut-Médoc

Descrizione del vino:

Seit 1983 besitzt der Niederländer das Château d'Aurillac im Haut-Médoc. Es brilliert mit besten Lagen um St-Seurin-de-Cadourne nördlich von St-Estèphe. Bekannt ist Nieuwaal vor allem dafür, dass er an seine Weine die allerhöchsten Ansprüche stellt. Dieser Cru Bourgeois ist ein absoluter Genuss-Preis-Sieger.

Nota di degustazione:

Sattes Purpurgranat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Intensives Bouquet viel reife Kirschen und Brombeeren dahinter zeigend, es schwingt auch ein feiner Kräuterhauch mit. Im zweiten Ansatz deutlich Zitronenthymian, Jasmintee, in Form einer intensiven Würze vermittelnd. Im Gaumen mit einer ganz tollen Fülle aufwartend, fleischiges Extrakt, aromatisches, gebündeltes Finale.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Haut-Médoc

Produttore:

Châteaux d'Aurillac

Valutazioni:

WeinWisser 18/20

Vinificazione:

12 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2036

Varietà d'uva:

49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 2.5% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot

Numero di articolo:

0104915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Aurilhac

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 2.5% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.