



2015 Château d'Antugnac

Terres Amoureuses, Limoux AOC

Bestechend guter Jahrgang

Descrizione del vino:

Das Chateau d'Antugnac befindet sich im Herzen des Haute-Vallée de L'Aude im malerischen Limoux. Die Böden der zwischen 300 und 500 Meter Seehöhe liegenden Weinberge weisen eine Kombination aus hellen und steinigen Ton- und Kalkböden auf. Geschützt durch die Pyrenäen, herrscht ein ozeanisches-mediterranes Klima mit kühlen Nächten. Der Wein mit seiner cremigweichen Textur, erinnert in der Stilistik an die Weissweine des Burgunds, kräftig mit einer ausgeprägten Eichenholznote. Der Jahrgang 2015 ist ein Must-have der Extraklasse.

Nota di degustazione:

Funkelndes Gelb mit grünen Reflexen. Animierender, vom Chardonnay dominierter Duft mit viel Gelbfrucht, Kräutern und einer zart-ätherischen Note. Aus dem Spitzenjahrgang 2015 besonders reichhaltig und saftig gelungen, kraftvoll, substanz- und geschmacksintensiv. Viel satte Frucht reifer Birnen, Quitte und Ananas. Sehr fein auch die dezenten Anklänge von Zitronenminze, Blütenhonig und Brioche mit feiner nussiger Röstnote. Vollfruchtig-cremig und ausdrucksstark, bleibt wundervoll intensiv am Gaumen, perfekte und harmonische Fruchtsäure, hocharomatisch und komplex. Großartiger Wein, der im Burgund ein Vielfaches kosten würde.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Altugnac
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	85% Chardonnay, 15% Mauzac
Numero di articolo:	0370015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Antugnac

Terres Amoureuses
Limoux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Chardonnay, 15% Mauzac
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren