



2011 Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

Der Pomerol-Best-Buy

Descrizione del vino:

Das ist Pomerol-Klasse pur, denn hinter diesem Wein steht mit Christian Moueix eine Galionsfigur der Appellation – und der Grandseigneur zeigt eindrucksvoll, dass er neben seinen Ikonen Trotanoy, La Fleur-Pétrus und Dominus (Napa Valley) auch fürs kleinere Budget grossen Bordeaux-Genuss auf Lager hat.

Nota di degustazione:

Dunkles Granat. Tiefwürzig-fruchtiges Bouquet nach Schattenmorellen, dominikanischer Tabak, schwarze Johannisbeeren, Wachholder, Brombeeren, edle Pfeffer- und Darjeelingnote. Im mittleren Gaumen mit viel Charme und gut stützendem Tannin bestückt. Schokopastillen, Spitzwegerich, Anis, Black Currant sowie Holunder geben der Textur eine rahmige Fülle. Zeigt eine nicht zu unterschätzende Konzentration im Extrakt und endet in einem finessenreichen 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:	Pomerol
Produttore:	Famille Moueix
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Monate in Zementtank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0532711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC

Ets Jean-Pierre Moueix

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Zementtank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.