



2011 Château Angéus

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

James Suckling: «Such length and beauty»

Nota di degustazione:

Die Farbe ist Violett-Schwarz, undurchdringliche Mitte. Rauchiger Beginn, Redwoodnoten, Tabak, schwarze Kirschen aber auch florale Töne, legt ständig zu, die Holznoten bleiben aber präsent. Im Gaumen ein massiver Mocken von viel schwarzberiger Frucht, geballte Tanninladung mit einer verlangenden Adstringenz. Da wurde alles, was möglich war reingepackt, endet mit Szechuanpfefferkornnoten, Cassis und Alpenheidelbeeren. Keine softe Jahrgangsvariante, sondern ein Wein schon fast für Übermorgen.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Angéus
Valutazioni:	James Suckling 95/100, René Gabriel 18/20, WeinWisser 18/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2022–2058
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0407011

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Angélu

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 95/100, René Gabriel 18/20,
WeinWisser 18/20
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Maturità: 2022–2058
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.