



2009 Château Ausone

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Einer der perfektesten Saint Emilionklassiker auf dem Weg zur Legende.

Beschreibung:

Château Ausone steht für traumhafte Weinberge in bester Lage und absolut spektakuläre Weine, die hinsichtlich ihrer Balance von Intensität und Finesse, von Kraft und Mineralik ihresgleichen suchen. An einem Ort namens Roc Blancan, was wörtlich übersetzt der "weisse Felsen" bedeutet, liegt Château Ausone an einem Hang, in dessen Kalkstein die Reben tief verwurzelt sind und in dessen unterirdischen Steinbrüchen die Fässer lagern. Seit 1690 bereits wacht die Familie Vauthier über diesen besonderen Weinberg – in zehnter und elfter Generation führen heute Alain und seine älteste Tochter Pauline das weltberühmte Spitzenweingut. Château Ausone umfasst sieben Hektar Rebfläche auf kleinen Terrassen, die umrahmt von Steinen nicht nur windgeschützt sind, sondern in Ost-Südost-Ausrichtung auch die Strahlen der Sonne optimal einfangen – privilegierte Voraussetzungen, die sich im edlen Duft und im noblen Geschmack dieses St-Emilion deutlich widerspiegeln.

Degustationsnotiz:

Delikates, feinstes Bouquet mit kandierten Früchte, schwarze Kirschen, Kandisnoten, just fermentierter Darjeelingtee, feine frische Kräutertöne, Veilchen, Cassis und verschiedene Edelhölzer die sich im zarten und doch intensiven Duft vermischen. Perfekter Gaumenauftritt, zarte, schmelzende Tannine, völlig harmonisch, schwarze Beeren, Lakritze, endloses Finale mit dunklem Malz, Vanillemark und eingedicktem Birnensaft. Keine Droge, sondern einer der perfektesten Saint Emilionklassiker auf dem Weg zur Legende. Wird sich in die ganz, ganz grossen Ausone-Jahrgänge einreihen. Wenn ein Wein im Bordelais der Romanée-Conti Status zugeordnet werden kann, so ist es Ausone.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Ausone
Bewertung(en):	Score 20/20, Wine Spectator 97–100/100, Parker 98+/100, WeinWisser 20/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	60% Cabernet Franc, 40% Merlot
Artikelnummer:	0461709

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ausone

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 20/20, Wine Spectator 97–100/100,
Parker 98+/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n): 60% Cabernet Franc, 40% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.