



2019 Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Geheimtipp aus Castillon von der Familie Mitjavile

Beschreibung:

Merlot ist die Hauptrebsorte des Château Cadet Domaine de l'Aurage. Die Cuvée besteht aus 80% Merlot und 20% Cabernet Franc. Die Côtes Castillon liegt östlich von Saint-Émilion.

Degustationsnotiz:

Purpur mit schwarzer Mitte. Verspieltes Bouquet mit einem Strauss Veilchen, dahinter Pflaumen, dunkles Malz und frischer schwarzer Bergpfeffer. Am mittleren Gaumen mit mehligem Extrakt, fein nervigem Zug und stützendem Tannin. Im aromatischen Finale mit blauen Beeren, Eisenkraut und balsamische Noten. Ein eleganter Castillon, perfekt vinifiziert von Louis Mitjavile.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Côtes de Castillon
Produzent:	Aurage
Bewertung(en):	Score 18.5/20, WeinWisser 18/20, Jeb Dunnock 92-94/100
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1012719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18.5/20, WeinWisser 18/20, Jeb Dunnuck
92–94/100

Rebsorte(n):
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.