



2021 Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Geheimtipp aus Castillon von der Familie Mitjaville (Tertre Roteboeuf)

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:

Sehr dunkles Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Verspieltes Bouquet, reife Waldhimbeere, Lakritze, verführerischer Iris Duft und Heidelbeergelée. Am satten Gaumen mit butterweicher Textur, herrlicher Extraktfülle, stützende Rasse, zupackendes Tanningerüst und engmaschiger Körper. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen, Grafit und körnige Adstringenz.

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 17.5/20
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2026–2043
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1012721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2026–2043
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.