

Château d'Aiguilhe 2016 Doppelmagnum 300 cl 14.5%

Château d'Aiguilhe Frankreich Bordeaux 300 cl 14.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Komplexer und kraftvoller Bordeaux-Rotwein aus Merlot und Cabernet Franc. Mineralisch, mit reifer Frucht und feinen Tanninen – ideal für besondere Anlässe.

Servierempfehlung

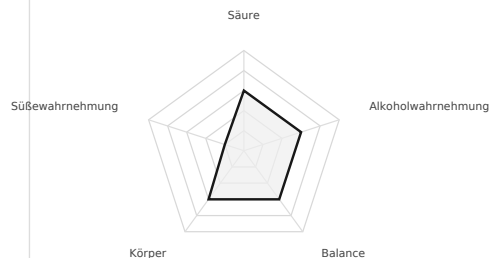
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Fleischgerichten mit Sauce, Lamm, Ententerrine, gegrilltem Fisch, Curry, Brie oder Schokolade.

Genussempfehlung

Ideal zum festlichen Anlass oder als Begleiter zu einem feinen Essen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Perlage / Still **Still**

Struktur

Säure **Mittel**
Alkoholwahrnehmung **Mittel**
Balance **Ausgewogen**
Körper **Mittel**
Süßwahrnehmung **Trocken**
Tannin **Mittel**
Tannincharakter **Reif**
Textur **Weich**

Stil und Charakter

Stil **Fruchtbetont, Mineralisch, Kraftvoll, Elegant, Komplex**

Aromatik

Erdige Noten **Feuchte Erde**
Florale Noten **Veilchen**
Frucht **Schwarzkirsche, Erdbeere, Himbeere**

Abgang

Charakter **Fruchtig, Würzig, Mineralisch, Harmonisch**
Länge **Lang**

Vinifikation

Barrique **Barrique-Ausbau, Neues Barrique, Französisches Barrique**
Holzausbau **Im Holz ausgebaut, Neues Holz, Französische Eiche**

Servieren

Dekantieren **30 bis 60 Minuten dekantieren**
Glas **Bordeauxglas**
Serviertemperatur **Temperiert servieren**

Begleitung

Speisenbegleitung **Rindfleisch, Lamm, Wild, Hartkäse, Schokoladendesserts**

