












Château Angéus

2021 1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC
75cl (6er-Holzkruste)

CHF 346.70

Degustationsnotiz

Angéus war von Frost und Mehltau betroffen, sehr aufwändige Aussortierung der Trauben. Eine solche Assemblage gab es in der Geschichte von Angéus noch nie. Entsprechend anders präsentiert sich dieser Jahrgang. Da strahlen sinnliche Würze und herrliche Frische aus dem Glas. Schwarze Kirsche vermischt sich mit Johannisbeere und noblen Kräutern. Zusätzliche Eleganz bekommt er von den floralen Aromen im Hintergrund. Das ist ein unglaublich nobles Duftbild mit Tiefe und Komplexität. Am Gaumen ein sehr saftiger und lebendiger Auftakt mit köstlicher Extraktsüsse und überschwänglicher Frucht. Die Säure durchfährt den Wein wie ein Stromstoss und lässt ihn so faszinierend leichtfüssig erscheinen. Vergleicht man diesen Angéus mit den vergangenen Jahren, haben wir einen ganz anderen Wein im Glas. Das ist pure Eleganz und Feinheit, von einer unvergleichlichen Schönheit geprägt. (pb)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Bordeaux
-  **Genussreife:** ab 2028
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** 60% Cabernet Franc, 40% Merlot
-  **Wine Spectator :** 95-96
-  **Weinwisser:** 94-96
-  **Vino Vario:** 19+