



2015 Château Ambe Tour Pourret, Saint-Émilion Grand Cru AOP

Auf dem Sandplateau vor den Toren des mittelalterlichen Städtchens Saint-Émilion, Region Bordeaux · Frankreich

Jahrgang:	2015
Winzer / Weingut:	St.Émilion - Ambe Tour Pourret - Françoise & Philippe Lannoye
Region / Land:	Auf dem Sandplateau vor den Toren des mittelalterlichen Städtchens Saint-Émilion, Region Bordeaux - Frankreich
Ausbau:	Jede Parzelle wird einzeln vinifiziert, um die Eigenschaften des Terroirs zu berücksichtigen. Nach der alkoholischen Gärung findet die malolaktische Gärung für 18 Monate in französische Eichenfässern statt, 40 % davon neu, 60 % einjährige Fässer
Rebsorten:	90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc
Böden:	Lehmsand auf Kalkstein
Alkohol:	15,0 % Vol.
Säuregehalt:	4,4 g/l
Restsüße:	1,7 g/l
Optimaler Genuss:	Bei 16 °C, jetzt bis 2029
Küche / Anlass:	Zu gegrilltem oder geschmortem Rindfleisch, Schwein und Kalb, Geflügel, Filet Mignon, auch sehr lecker zu Thunfisch, Pilzgerichten und hopla – Desserts mit roten Früchten – ein Festtagswein!
Weinart:	Rotwein

Gold bei Mundus Vini, Gold beim Concours de Lyon, 91 Punkte Wine Enthusiast und 93 Punkte James Suckling sprechen eine deutliche Sprache. **Wir präsentieren Ihnen hier einen Geheimtipp: einen Grand Cru aus Saint-Émilion!**

Der 5,25 Hektar große Weinberg von Château Ambe Tour Pourret in Saint-Émilion, am rechten Ufer der Gironde gelegen, ist zu 70 % mit Merlot und zu 30 % mit Cabernet Franc bepflanzt. Die Reben sind im Durchschnitt fast 45 Jahre alt. Der Weinberg ist mit einer Dichte von 6.000 Rebstöcken pro Hektar bepflanzt. Das Terroir besteht aus Sand mit Lehmböden, die sich in der Nähe des Fußes des Plateaus befinden. Château Ambe Tour Pourret wird in Edelstahltanks ausgebaut. Die malolaktische Gärung findet in französischen Eichenfässern statt. Danach reift der Wein je nach Jahrgang zwischen 14 und 18 Monaten in durchschnittlich 40 % neuen französischen Eichenfässern. Jährlich werden nur 1.500 Kisten von dem köstlichen Tropfen produziert. Der einzige Wein, den dieses kleine Weingut als Saint-Émilion Grand Cru erzeugt, wird nach den strengen Richtlinien von Ecocert erzeugt, dem französischen Kontrollverband für ökologische Produkte.

Château Ambe Tour Pourret – der Wein im Glas:

Wunderschöne granatrote Farbe mit karmesinroten Reflexen. Die Nase entwickelt ein komplexes Bouquet mit blumigen Noten, leichtem Tabak, Zigarre und Burlat Kirsche. Der Auftakt ist rund, die Tannine sind seidig und charmant, begleitet von einer schönen Frische, die dem Wein viel Länge verleiht. Die Noten von leichtem Tabak und schwarzen Früchten wiederholen sich im Mund.

Wann sollten Sie Château Ambe Tour Pourret am besten trinken?

Angaben zum optimaler Reifezeitpunkt, Dekantier-Empfehlung, Trinktemperatur

Vor dem Genuss sollte Château Ambe Tour Pourret in guten Jahrgängen mindestens 2-5 Jahren alt sein. Junge Jahrgänge bitte mindestens 1 Stunde dekantieren und in einer Karaffe mit großer Oberfläche lüften lassen, damit der Wein Zeit hat, sich zu öffnen und sein Potential zu zeigen. Die beste Reifezeit liegt zwischen 4 bis 12 Jahren. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 16° Grad Celsius. Die kühle Kellertemperatur verleiht dem Wein Frische.

Essen und Pairing-Tipps für Château Ambe Tour Pourret

Château Ambe Tour Pourret eignet sich am besten für alle Arten von klassischen Fleischgerichten, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Lammfleisch, Ente, Wild, Brathähnchen, gerösteten, geschmorten und gegrillten Gerichten. Er schmeckt auch sehr lecker zu Thunfisch und Pilzgerichten.