



Le Carillon d'Angélus 2018

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 16.00

Der Zweitwein von Château Angelus. In der Nase schwarze Kirsche, helle Lakritze, extrem seidige Tannine. Im Mund eine grosse Frische und tolle salzige Mineralität, lang und extrem frisch, fast rasiermesserscharf am Gaumen. Das ist ein ganz anderer Stil als Angelus bisher und auch ein anderer Stil für St Emilion, in dieser Frische und dieser Leichtigkeit. Aber der Carillon ist hier nur der Vorbote für einen leichten Stilwechsel, welchen wir in sehr ähnlicher Art auch im Erstwein Angelus wiederfinden, der 2018 ebenfalls von stylischer Frische getragen wird und ein bisschen neue Wege geht. Diese enorme Mineralität und Säure, die fast ein wenig grün zu sein scheint, zumindest momentan etwas aggressiv rüberkommt. Das ist schon sehr spannend in dieser Art, aber sicher kein ganz grosserer Wein.

Produzent	Château Angélus
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	St. Emilion
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2038
Traubensorten	Merlot, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	246968
Passt zu	Käse, Grilladen, Schmorgerichten



Vinifikation

Ausbau in französischen Barriquefässern während 24 Monaten

Terroir

Chateau Angelus liegt im Mazerat-Tal; seine Weinberge befinden sich an den unteren Hängen auf kalkhaltigem Lehm und auf gemischten Lehm- und Sandböden in bester Südlage.

Geschichte





Es gibt das erste Mal in diesem Jahr 2018 ganz spezielle Parzellen extra für den Carillon, die nicht in den Erstwein Angelus und nicht in den Drittwein aus den jungen Reben des Angelus eingehen. Die Parzellen haben einen hohen Merlotanteil und liegen außerhalb der klassifizierten Gebiete. Also Carillon ist jetzt wirklich ein eigenständiger Wein von eigenen Weinbergen. Dementsprechend sind auch die Reben nicht so alt, der ganze Charakter des Weins ist anders, aber durchaus spannend.

