



Château Angélys 2020

Die Farbe ist glänzend, dicht und sehr dunkel, fast schwarz mit violetten Nuancen - ein Spiegelbild der perfekten Reife der Trauben. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von saftigen schwarzen Früchten, Wildkirschen und Brombeeren. Danach entwickeln sich elegante florale Noten wie Pfingstrose und Veilchen. Die feinen Tannine verleihen dem Wein eine anhaltende, runde und sinnliche Struktur. Am Ende bleibt ein Eindruck von Frische und Harmonie. Dieser Jahrgang besticht durch eine selten erreichte Eleganz - eine Cuvée von höchster Reinheit und Präzision, die grossartige Merlots mit charaktervollen Cabernet Francs vereint.

Produzent	Château Angélys
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	St. Emilion
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2020
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2055
Traubensorten	Merlot, Cabernet Franc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	300660
Passt zu	Charcuterie, Wild, Roastbeef, Lasagne, gereiftem Käse, Französischer Küche, Schmorgerichten, Rind
Bewertungen	James Suckling 99/100



Vinifikation

Der Ausbau erfolgt während 20 bis 22 Monaten in französischer Eiche.

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





Seit seinen Anfängen trägt Château Angélus auf seinem Etikett eine Glocke vor hellem Hintergrund - eine Anspielung auf die stillen Momente des gleichnamigen Gebets. Als echtes Symbol des Weinguts hat die Glocke die Zeiten überdauert, mal schlicht, mal barock, mal stilisiert - manchmal vergoldet, immer bedeutungsvoll. Diese Glocke, ständiger Zeuge einer starken Familiengeschichte, verkörpert eine ausgeprägte Identität und echte Persönlichkeit. Hinter ihrer Eleganz verbergen sich Werte wie Tradition, Moderne und höchste Ansprüche - im Dienste des Ansehens des Hauses.

