

## Château D'Armailhac, 5. Grand Cru Classé Pauillac A.C.

*Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, Frankreich*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	68% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, konzentriert, vollmundig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu Wild und dunklen Soßen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	14 91 13

### Charakteristik

Intensive, granatrote Farbe mit purpurnen Reflexen. In der Nase Aromen frischer Heidelbeeren, gefolgt von intensiven Pfeffer-, Lakritz und Vanillenoten. Am Gaumen entsteht ein Eindruck harmonischer Süße. Leichte Röstaromen werden begleitet von Aromen, die an die ursprünglichen Eindrücke der Nase erinnern. Die anfängliche Intensität der frischen Fruchtaromen reicht bis in den langanhaltenden Nachhall.

### Klima/Terroir

Der tiefe, kiesige Boden des Plateaus de Pibran liegt auf einem Ton-Kalkstein-Basis, was den Château d'Armailhac Weinen ihre charakteristische Raffinesse und Eleganz verleiht.

### Ausbau

Der Wein wird in Eichenfässern ausgebaut und vereint Finesse und Eleganz mit der Kraft und den herrlichen Tanninen eines großen Pauillacs.

### Das Weingut

Kein anderes Château hatte in der Folgezeit so häufig den Namen gewechselt wie d'Armailhac. Ursprünglich hieß es Mouton-d'Armailhac, 1956 wurde es nach dem Besitzer Baron Philippe de Rothschild umbenannt in Mouton-Baron-Philippe, nach dem Tod seiner Frau 1975 hieß es dann zu Ihren Ehren Mouton-Baronne-Philippe. Seit 1989 hat die Tochter Philippine dem Château wieder den alten Namen d'Armailhac zurückgegeben.



**MOUTON CADET**  
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

