

# Château Destieux 2019



TROUVAILLES  
DE FRANCE

<b>Herkunft:</b>	Saint-Hippolyte / AOP Saint Emilion Grand Cru Classé (Bordeaux)
<b>Traubensorten:</b>	66% Merlot, 17% Cabernet Franc, 17% Cabernet Sauvignon (50-jährige Rebstöcke)
<b>Ertrag:</b>	38 hl/ha, Handlese
<b>Ausbau:</b>	Barrique aus französischer Eiche von 225Liter
<b>Auszeichnungen:</b>	Andreas LARSSON 96/100   Jeb DUNNUCK 92-94/100 James SUCKLING 94-95/100   Yves BECK 92 – 93/100 Markus Del Monego 92/100   Antonio GALLONI 92/100
<b>Produktion:</b>	Nur 38'000 Flaschen weltweit pro Jahr!
<b>Lagerfähigkeit:</b>	12 - 16 Jahre
<b>Alkohol:</b>	14,5% vol.
<b>Grösse:</b>	75 cl, 150 cl

## Degustation



**Auge:**  
Dunkles, kräftiges Granatrot mit purpurnen Reflexen.

**Nase:**  
Dem Glas entströmt ein wunderbares Bouquet, durchzogen von zarten blumigen Noten. Die die Frucht präsentiert sich dicht und saftig, während die Aromen nach und nach hervortreten und dem Wein eine herrlich leichte, luftige Eleganz verleihen.

**Mund:**  
Am Gaumen präsentiert sich der Wein kraftvoll und seidig. Herrliche Aromen schwarzer Früchten verbinden sich harmonisch mit spannenden Gewürznuancen  
Die Tannine beeindrucken mit grosser Finesse und treten besonders im Abgang hervor.

Château Destieux 2019 ist reichhaltig und delikat und verspricht das Potenzial eines aussergewöhnlichen Jahrgangs.

Das Château liegt an einem der beiden höchsten Punkte von Saint-Émilion und bietet von dort aus einen majestätischen Blick über das Dordogne-Tal bis zu den Hügeln von Montagne Saint-Émilion. Seit fast 50 Jahren wird das Anwesen von der Familie Dauriac geführt, die mit Leidenschaft und Hingabe kontinuierlich an der Weiterentwicklung dieses Weins gearbeitet hat.

Ihr Ziel war stets klar: Im Weinberg und im Keller alles zu tun, um Weine von beeindruckender Konzentration, Eleganz und Robustheit zu erschaffen – ein wahrhaft aristokratischer Ausdruck eines privilegierten Terroirs.

## Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Grilladen und vegetarischen Gerichten.

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt 1 – 2 Stunden vor Genuss karaffieren!