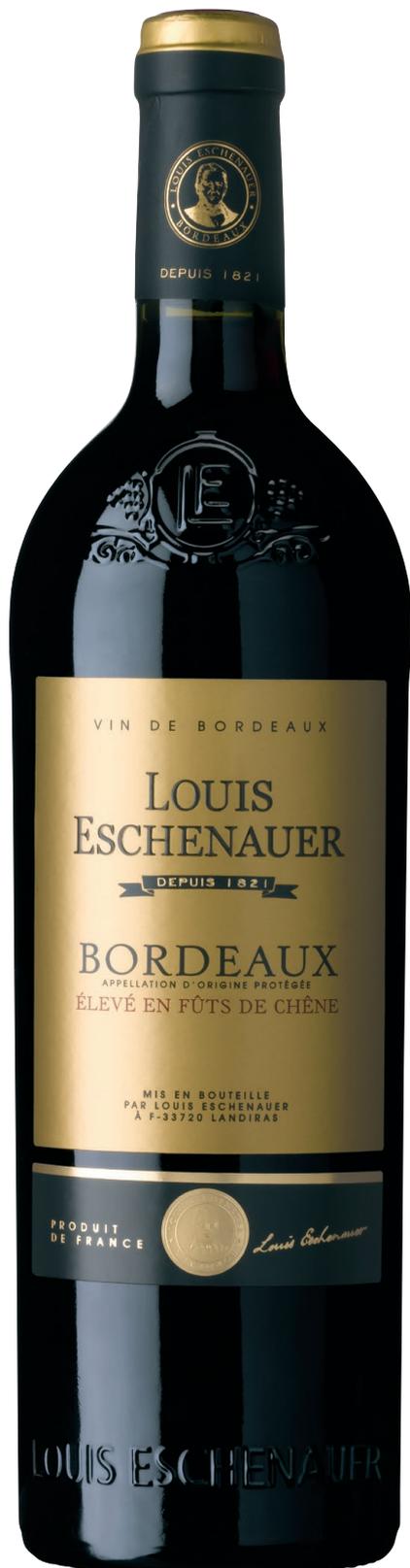


LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection BORDEAUX

BORDEAUX AOP

BORDEAUX IM EICHENFASS GEREIFT

REBSORTEN: Merlot, Cabernet Franc und Cabernet-Sauvignon.

GEOGRAFISCHE LAGE: Das Weinbaugebiet liegt im Herzen der Region Entre-deux-Mers, zwischen Dordogne und Garonne.

WEINBEREITUNG: Sobald die Trauben die perfekte Reife erreicht haben, werden sie geerntet und entrappt. Um die Aromen und Geschmacksnoten des Weines zu erhalten, erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur. Dann wird der Wein 10 bis 18 Tage lang ausgebaut. Der Ausbau erfolgt parallel im Tank und in Eichenfässern. Der Wein wird in der Region seiner Herstellung abgefüllt.

BODEN: Lehmig-kalkige Hänge.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: Der Farbton wird von einem tiefen Rubinrot bestimmt.

IN DER NASE: Ein feiner und gleichzeitig eleganter Duft mit konzentrierten Aromen nach roten Früchten und leichten Holz- und Vanillearomen.

AM GAUMEN: Schmelzend und fleischig am Gaumen, mit samtigen Tanninen.

EMPFEHLUNGEN: Dieser Wein unterstreicht Gerichte aus dunklen Fleischsorten mit Soße und alle Käsesorten.

SERVIERTEMPERATUR: 16 bis 18°C.

LAGERFÄHIGKEIT: 2 bis 4 Jahre.

