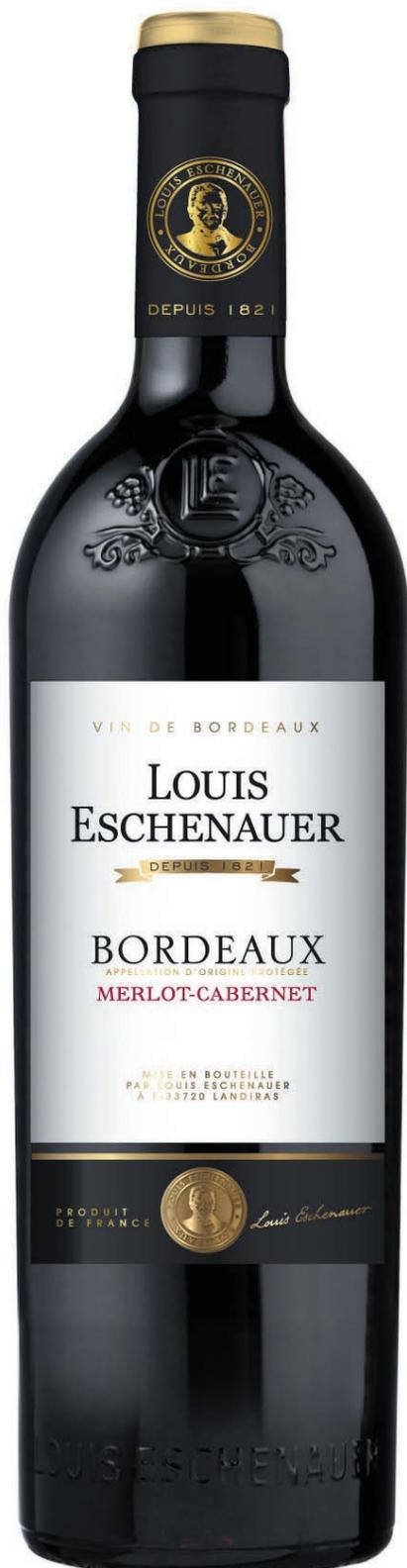


# LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES  
BORDEAUX  
GRANDS VINS  
RÉSERVE  
CRÉMANTS



## *Selection* BORDEAUX

BORDEAUX AOP

### MERLOT-CABERNET

**REBSORTEN:** Merlot, Cabernet Franc und Cabernet-Sauvignon.

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

**WEINBEREITUNG:** Nach der Weinlese wird die Temperatur während der Gärungszeit kontrolliert, um die Kraft der Weinaromen zu erhalten. Die Maischegärung dauert 10 bis 18 Tage. Der Ausbau erfolgt im Tank und in Eichenfässern. Der Wein muss vorschriftsmäßig in der Region seiner Herstellung abgefüllt werden.

**BODEN:** Lehmig-kalkige Hänge.

**SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:**

**FARBE:** Von tiefer, rubinroter Farbe.

**IN DER NASE:** Ein feiner und eleganter Wein, der rote Früchte und feine Noten nach Holz und Vanille in sich konzentriert.

**AM GAUMEN:** Ein fleischiger Wein, der mit seinen samtigen Tanninen auch Eleganz zeigen kann.

**EMPFEHLUNGEN:** Dieser Wein passt zu allen Gerichten aus dunklen Fleischsorten mit Soße und allen Käsesorten.

**SERVIERTEMPERATUR:** 16 bis 18°C.

**LAGERFÄHIGKEIT:** 2 bis 4 Jahre.

