Selection GRANDS VINS

GRAND VIN DE BORDEAUX

MÉDOC AOP

REBSORTEN: 75% Cabernet-Sauvignon, 15% Merlot, 5% Malbec und Petit Verdot.

GEOGRAFISCHE LAGE: Das Médoc-Gebiet erstreckt sich entlang des linken Garonne-Ufers. Die Appellationen dieses Terroirs bringen bemerkenswerte kräftige und komplexe Rotweine hervor mit außergewöhnlich lang anhaltenden Aromen. Zahlreiche Bordeaux-Weine mit Herkunftsbezeichnung werden im Médoc bereitet.

WEINBEREITUNG: Nach der Handlese wird der Wein 2 bis 3 Wochen lang nach traditioneller Bereitungsart in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur ausgebaut, damit sich die Aromen gut halten. Nach Ende der Reifezeit wird der Wein direkt am Weingut abgefüllt.

BODEN: Kies.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: Eine dunkelrot glänzende Farbe mit purpurroten Nuancen.

IN DER NASE: Ein kräftiges und komplexes Bukett mit dominanten Aromen nach roten Früchten, Pflaumen und schwarzer Johannisbeere sowie mit Grillnoten und Vanillenoten.

AM GAUMEN: Verführerisch durch seine angenehme Struktur mit dem für den Médoc typischen kräftigen Tanninen, aber auch durch seinen Abgang aus leichten Aromen nach roten Früchten und Süßholznoten.

SPEISEMPFEHLUNGEN: Dieser Wein passt perfekt zu allen gegrillten dunklen Fleischsorten und Soßengerichten sowie zu Wild und allen Käsesorten.

SERVIERTEMPERATUR: 16 bis 18°C.

LAGERFÄHIGKEIT: 1 bis 6 Jahre, mit Intensivierung des sensorischen Profils.