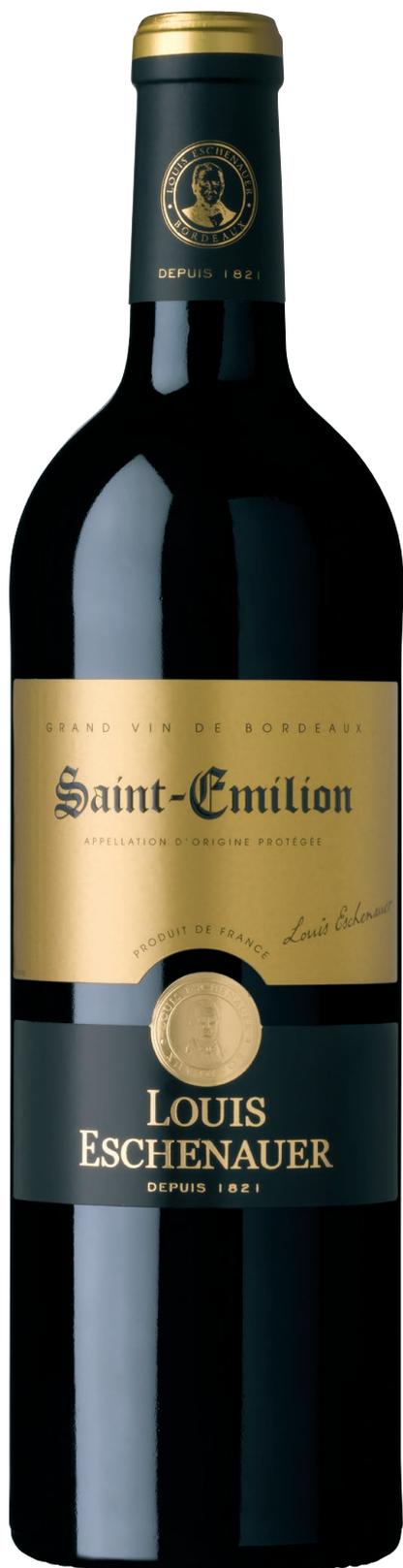


LOUIS
ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection GRANDS VINS

GRAND VIN DE BORDEAUX

SAINT-ÉMILION AOP

REBSORTEN: 95% Merlot und 5% Cabernet franc.

GEOGRAFISCHE LAGE: Das Weinbaugebiet Saint-Émilion liegt nahe der gleichnamigen Stadt, die zum Weltkulturerbe der UNSECO gehört, östlich von Bordeaux. Saint-Émilion ist eine bedeutende Appellation im Bordeaux. Einige ihrer Weine gehören zu den berühmtesten der Welt. Die Stadt Saint-Émilion ist nicht nur für ihre Weine berühmt, sondern auch für ihr reichhaltiges architektonisches Erbe.

WEINBEREITUNG: Dieser Wein wird nach traditioneller Weinbereitungsmethode im Edelstahltank ausgebaut. Es ist ein langer Prozess, der 2 bis 3 Wochen dauert. Sobald die Weinbereitung beendet ist, wird der Wein ausgebaut und alle 3 Monate abgestochen.

BODEN: Lehm- und kalkhaltige Hänge sowie lehmig-sandiger Boden.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: Schöne granatrote Farbnuancen mit rubinrotem Schimmer.

IN DER NASE: Ein subtiles Bukett aus Mandel und Rose mit einem Hauch roter Früchte.

AM GAUMEN: Ein Abgang, der sich gekonnt elegant und fruchtig zeigt, mit leichten Gewürznoten.

EMPFEHLUNGEN: Dieser Wein unterstreicht Speisen aus dunklen Fleischsorten, Hasenpfeffer, Wild oder Kalbskoteletts nach Großmutterns Art auf elegante Weise und passt außerdem perfekt zu Käse und Walderdbeeren-Tarte.

SERVIERTEMPERATUR: 16 bis 18 °C.

LAGERFÄHIGKEIT: 7 bis 15 Jahre.

