

LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection RÉSERVE

BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC IM EICHENFASS GEREIFT

REBSORTEN: 60% Merlot noir, 30 bis 35% Cabernet-Sauvignon und 5 bis 10% Cabernet franc.

WEINBEREITUNG: Die Weinbereitung erfolgt auf traditionelle Art im Edeltank bei kontrollierter Temperatur, es wird regelmäßig umgepumpt, um eine bessere Extraktion von Fruchtfarbe und Struktur zu erreichen. Ein Teil der Cuvée wird in Fässern aus amerikanischer Eiche ausgebaut. Insgesamt wird der Réserve von Louis Eschenauer mindestens 12 Monate lang in unseren Weinkellern ausgebaut, wo er auch abgefüllt wird.

BODEN: Lehm- und kalkhaltig.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: Eine glänzende, tiefrote Farbe mit rubinrotem Schimmer.

IN DER NASE: Komplex und zart in der Nase, mit Düften nach roten Früchten, schwarzer Johannisbeere und Pflaume.

AM GAUMEN: Kräftig am Gaumen, weist reife Tannine auf sowie einen langen, fruchtigen Abgang mit rauchigen Noten.

EMPFEHLUNGEN: Dieser Wein passt hervorragend zu dunklem oder hellem Fleisch, zu Wurstplatten, Wachteln und auch zu Steinpilzen.

SERVIERTEMPERATUR: 16 bis 18°C.

LAGERFÄHIGKEIT: 2 bis 5 Jahre.

