Château Pierrail

Frankreich Bordeaux

Cuvée Malbec Bordeaux Supérior AOC 2018 Chateau Pierrail

Weingut

Auf gigantischen 250 Hektar erstrecken sich neben Parkanlagen, Wäldern, Seen und dem Schloss, das bis ins 17.Jahrhundert züruck datiert, auch 75 Hektar Rotweinreben (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) und 15 Hektar, die mit Sauvignon Blanc und Gris bepflanzt sind. Diese profitieren von dem "calcaire de Castillon" auf dem sie wachsen und im Zuge dessen Entstehung auch die geologische Verformung des Landes stattfand, die Pierrails Reben aufca. 60-120 Metern über Meereshöhe gedeihen lassen.
Im Weinberg werden qualitätsbewusste Mengen geerntet, bei Bedarf wird grün gelesen und Pestizide werden bewusst und nur wenn nötig eingesetzt. Diese naturnahe, qualitätsorientierte Arbeitsweise beschert dann aber auch die guten, gesunden Trauben die Château Pierrail für seine lebendigen, fruchtig betonten Weine mit Holzausbau sucht.

Expertise

Jahrgang:	2018
gesetzl. Herkunft:	AOC Bordeaux
Alkoholgehalt:	15.50 % Vol.
Restzucker:	1.40 g/l
Säure:	4.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Bordeaux
Rebsorten:	Malbec

Vinifizierung

Sehr reifes Lesegut, feinst selektioniert, Vergärung im Holzfuder, dannach 12 Monate in Barriques

Sensorik

Dunkles Rubinrot, fast schon schwarz, reife Brombeeren, Heidelbeeren und schwarze Johannisbeeren, kräftige Kräuterwürze, leicht minzig, deutliche Honig- und Butterzopfaromen, füllig und oppulent

Passt gut zu

geschmortem Wildschweinragu, Taube mit Olivencreme

Lagerfähig

12 Jahre

Tipp

Die Cuvee Malbec von Pierrail ist sicher etwas Aussergewöhnliches für einen Bordeaux, 1005 Malbec, das findet man nicht alle Tage. Und so hat dieser Wein auch ein Alleinstellungsmerkmal, er ist würziger als klassische Bordeaux, hat mehr dunkle Beerenfrucht und etwas Leder in der Nase, dazu die warmen, üppigen Aromen vom Holzausbau. Gerade diese warme Oppulenz unterscheidet ihn deutlich von seinen meist kantigeren Brüdern aus dem Cahor. Perfekter Begleiter zu kräftigen, voll-würzigen Schmorgerichten.