

CHATEAU PIERRAIL



Grand Vin de Bordeaux

Château Pierrail



Frankreich

Bordeaux



**Cuvée élevée en fûts de chêne
Bordeaux AOC 2018**

Weingut

Auf gigantischen 250 Hektar erstrecken sich neben Parkanlagen, Wäldern, Seen und dem Schloss, das bis ins 17. Jahrhundert zurück 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
Alkoholgehalt:	15.00 % Vol.
Restzucker:	1.50 g/l
Säure:	3.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Bordeaux
Rebsorten:	Merlot, Cabernet Sauvignon

Ausbau

Barrique

Sensorik

Die Nase besticht durch dunkle, reife Frucht, feuchten Waldboden. Im Mund konzentriert kräftig an die samtigen Tannine gelehnt, unterstrichen von einer nachhallenden Frische.

Passt gut zu

gegrillter Lammkeule, Boeuf Bourguignon

Lagerfähig

12 Jahre

Tipp

Eine klassische Bordeaux-Cuvée, die konzentriert und voll ins Glas kommt und die typischen Aromen dunkler, reifer Früchte mit seidigen Tanninen vermählt. Ein Wein zum Begleiten kräftiger Fleischgerichte und zum Genießen an einem langen, kühlen Abend.