



Château Pierrail



Frankreich

Bordeaux



Cuvée Bordeaux Supérieur AOP 2020 Chateau Pierrail

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:	2020
gesetzl. Herkunft:	AOP Bordeaux Supérieur
Alkoholgehalt:	15.00 % Vol.
Restzucker:	1.20 g/l
Säure:	3.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Bordeaux
Rebsorten:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec

Vinifizierung

Die Trauben werden in kleinen Kisten gelesen. Nach einer Kaltmazeration folgt die Vergärung bei kontrollierter Temperatur von 25°C, anschließender Ausbau für 12 Monate in französischen Barriques.

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.