



Château Pierrail



Frankreich

Bordeaux



Reserve du Chateau 2022 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:	2022
gesetzl. Herkunft:	AOC Bordeaux
Alkoholgehalt:	15.00 % Vol.
Restzucker:	2.00 g/l
Säure:	3.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Bordeaux
Rebsorten:	Merlot

Vinifizierung

Handlese in kleine Bottiche, mehrfache Selektion schon am Stock. Anschließend 24 Monate Ausbau in französischer Eiche.

Sensorik

Dichte Struktur. Noten von roten und schwarzen Früchten, wie Johannisbeere, Brombeere und Pflaume sowie feine Röst- und Schokoladearomen.

Passt gut zu

Rotem Fleisch, Lamm und Wild

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

Dieser - eher seltene - Réserve du Château besteht zu 100% aus der Rebsorte Merlot, war 24 Monate in neuen französischen Eichenfässern und zeichnet sich durch seine Dichte, die dunkle Farbe und seine Fruchtaromen aus dunklen roten Beeren aus, abgerundet durch Röst- und Schokoladearomen. Eleganz und eine ausgewogene Tanninstruktur sind sein Markenzeichen.