

2020 Chateau les Grandes Versaines, Cuvée, Bordeaux, AOP, trocken

Frankreich | Bordeaux | Bordeaux AOP

Beschreibung

Intensive Aromen von dunklen Beeren, Vanille und ein Hauch von Pfeffer umgarnen die Nase. Am Gaumen geschmeidig und sehr gefällig. Körper und Finesse stehen in perfekter Balance und bieten ein bordeaux typisches Geschmackserlebnis, bei dem die Holznoten dezent im Hintergrund bleiben. Trotz seiner Jugend probiert er sich geschmacklich so, wie man es sonst nur von reiferen Gewächsen gewohnt ist.

Wussten Sie schon?

Das Weinbaugebiet Bordeaux, auf Französisch Bordelais, ist das größte zusammenhängende Anbaugebiet der Welt für Qualitätswein. Es gibt etwa 3000 Châteaux genannte Weingüter, die weltberühmte Weine erzeugen. Ein differenziertes System von subregionalen und kommunalen Appellationen und Klassifikationen schafft unter ihnen eine qualitative Hierarchie. Die einzelnen Lagen spielen demgegenüber eine untergeordnete Rolle. Ihre Stelle nimmt das Château ein, zu dem sie gehören.

Passt zu:

Die trockene Bordeaux Cuvée passt zu fettreichem Fleisch, da der Rotwein den Fettgehalt in einer Ente oder Gans absorbiert und balanciert. Kräftigen Hartkäse unterstützt er dank seines ausgewogenen Säurespiels und der ordentlichen Tannin-Struktur.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2021	LAND:	Frankreich
REBSORTE:	Cuvée	ANBAUGEBIET:	Bordeaux
KATEGORIE:	Rotwein	GESCHMACK:	trocken
TRINKREIFE:	bis 2030	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	1,3 g/l
SÄURE:	5,0 g/l	ALKOHOL:	13,5 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		

