



CHAI DE BORDES

BORDEAUX ROSÉ - 2017

Diese Cuvée wird aus Merlot- und Cabernet-Trauben gewonnen, die nach mehrstündiger Standzeit nach dem Einmischen eine Kaltmazeration durchlaufen

DER WEINBERG

GEMEINDE : BORDEAUX

REBSORTEN : CABERNET-SAUVIGNON, MERLOT

TERROIRS : LEHM- UND LEHM-KALKBODEN

JAHRESERTRAG : 62 - 72 HL / HA

REBSTOCKDICHTHE : 3 500/4 000 REBSTOCK / HA

DER WEIN

Assemblage

80% Cabernet-Sauvignon, 20% Merlot

Weinbereitung

Traditionelles Verfahren.

Weinausbau

In wärmeregulierten Edelstahl tanks.

Lagerpotential

Dieser Wein, der sofort genossen werden kann, hat eine Kapazität für die Alterung von 1 bis 2 Jahre.

Verkostung

Sehr hübsche Farbe von Rosenblütenblättern. Ein angenehmes Bouquet mit Noten frischer Beeren (Himbeeren, Waldbeeren). Im Mund fleischig, gefällig, geschmacksintensiv und spritzig, leicht prickelnd, was ihn noch erfrischender macht.

Essen & Wein

Servieren Sie ihn als Aperitif, zu Schweinefleisch (Schulterstück «à la diable»), Schweinekotelett, Schweinebraten nach Florentiner Art), Nudelgerichten oder Pizza.

AUSZEICHNUNGEN

2 sterne, Guide Hachette , 2019

88 Punkte, Wine Enthusiast, 2018

