



ZÉDÉ DE LABÉGORCE

MARGAUX - 2016

UNSERE AUSWAHL

Der größte Teil des Château Labégorce Zédé wurde im August 1795 an die Familie Benoist verkauft. Deren Erben, der Ingenieur Gustave Zédé, der das erste französische U-Boot 1888 konstruierte, und sein Bruder, Vizeadmiral Emile Zédé gaben dem Château seinen illustren Namen: Labégorce Zédé. Später fiel es in die Hände der Familie Bayer und 1961 schließlich an Jean Battesti, der einen Teil der Weinberge neu bepflanzte, um die Qualität des Weines zu erhöhen. 1979 verkaufte Battesti das Château Labégorce Zédé an die G.F.A., eine landwirtschaftliche Vereinigung. Deren Manager Luc Thienpont ist ein Gewinn für die Margaux Appellation und erreichte eine hohe Reputation unter den besten Weinkennern für seinen Wein von unbeschreiblicher Qualität.

DER WEINBERG

GEMEINDE : SOUSSANS

TERROIRS : KIESBÖDEN

REBFLÄCHE : 70 HEKTARE

DURCHSCHNITTLICHES REBSTOCKALTER : 30 JAHRE

REBSORTEN : CABERNET SAUVIGNON, CABERNET-FRANC,
MERLOT, PETIT VERDOT

DER WEIN

Assemblage

50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot,
10% Cabernet-Franc, 5% Petit Verdot

Weinbereitung

Traditionell in Zementtanks.

Maischegärung von 21 Tagen. Biologischer Säureabbau teilweise in neuen Eichenfässern

Weinausbau

12 Monate in Fässern aus französischer Eiche, davon 30 % Erstbelegung.

Lagerpotential

Dieser Wein, der sofort genossen werden kann,
hat eine Kapazität für die Alterung von 10 Jahr.

Verkostung

Ein tiefes Rot. Ein Wein von Charakter, elegant und subtil, mit Aromen von Waldboden und Kochobst sowie mineralischen Noten. Im Mund ist er sehr finessereich und typisch für diesen hervorragenden Margaux-Terroir.

Ein ausgezeichneter Zweitwein, der fünf Jahre altern kann.

Essen & Wein

Ein idealer Aperitif. Dieser Margaux schmeckt auch hervorragend zu weißem Fleisch, Wild, Käse wie Emmentaler und Brie de Meaux.

