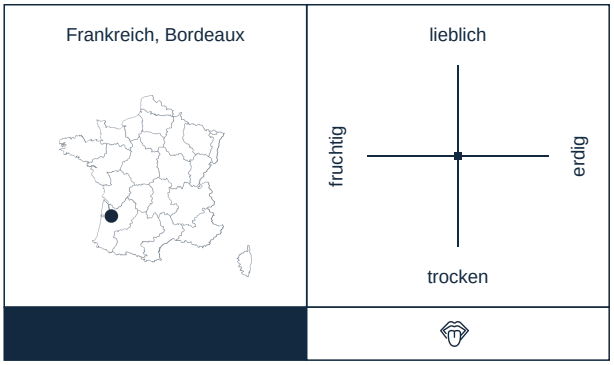
CHÂTEAU D'ESCURAC CRU BOURGEOIS AOC CHÂTEAU D'ESCURAC AOC

CHÂTEAU D'ESCURAC | 2020





Die Rebberge von 12 ha Fläche befinden sich auf einer der höchsten Erhebungen des Médocs, dort, wo die Kiesbänke tiefgründig und wasserdurchlässig sind. Die Reben weisen ein Durchschnittsalter von 15 Jahren auf. Jean-Marc Landureau, der Besitzer von CHÂTEAU DESCURAC, dessen Kapelle ins 11. Jahrhundert zurückgeht, hat mit sehr viel Aufwand den Weinkeller modernisiert. <Es ist die Allianz von moderner Technik und traditionellem Weinausbau in Eichenfässern (Barriques), die einen Rotwein von Finesse, aromatischer Vielfalt und Typizität ergibt>, meint der sympathische Weingutsbesitzer. Das Bouquet präsentiert sich mit reifen Fruchtaromen und dezenten Noten von Unterholz, Tabak und Leder. Die Struktur ist klassisch, und die Gerbstofftextur offenbart reife Tannine, die nach einigen Jahren der Flaschenreife ein grosses Trinkvergnügen bereiten werden.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Genussreife: 5 - 10 Jahre

Während zirka 12 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Fruchtig, Leder, Tabak, Waldboden

Lamm-Grilladen, Rinds-Grilladen, Schweins-Grilladen, Poulet vom Grill, Wild, frittierte Pilze, Wildragout

Trinktemperatur: 18 bis 20 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

