

Château Le Thibaut

Monbazillac AOC, Bordeaux



Kategorie:	Süßwein
Rebsorte:	Sémillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc
Geschmack:	edelsüß
Kurzbeschreibung:	dicht, intensiv, vollreife Früchte
Alkohol:	13,0 vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Gänseleber, fettreichem und würzigem Käse sowie fruchtigen und cremigen Desserts
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 12 65

Charakteristika

Leuchtende gold-gelbe Farbe. In der Nase zeigen sich Aromen von Honig, Vanille und Jasminblüte. Am Gaumen präsentiert er sich sehr dicht mit Nuancen von vollreifen Äpfeln und einer nicht zu üppigen Süße

Klima/Terroir

Die Region Monbazillac ist eine Enklave der großen Region Bergerac des Weinbaugebietes Sud-Ouest im Südwesten Frankreichs. Die Region unterliegt einem starken ozeanischen Einfluss mit milden Wintern und meist heißen und trockenen Sommern.

Ausbau

Die Trauben werden bei der Lese je nach Reifegrad und Ausbreitung der Botrytis, stark selektioniert gelesen. Anschließend erfolgt die schonende Pressung und temperaturgesteuerte Fermentation in Edelstahltanks. Bevor der Wein abgefüllt wird lagert er 20 bis 24 Monate im Keller um seine finale Reifung zu erhalten.

Das Weingut

Neben dem Sauternes ist die Region Monbazillac eine der berühmtesten Süßwein-Regionen Frankreichs. Im Bergerac an der Dordogne gelegen entsteht auch der Monbazillac AOC vom Weingut Château Le Thibaut. Die ehemalige holländische Marke ist eine der ersten klassifizierten Grand Cru der Region und zeigt eindrucksvoll, dass große französische Süßweine nicht zwangsweise aus dem Sauternes kommen müssen.

