

## Beaune du Château Premier Cru rouge

*Bouchard Père & Fils, Burgund*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig, gut balanciert
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu dunklem Geflügel und Fleischgerichten wie Schmorbraten, Quiche, Pilzen und jungem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 12 94

### Charakteristik

Im Glas helles Rubinrot, im Bukett Aromen von frischen, reifen roten Früchten und süßlichen Gewürzen, sanft am Gaumen mit gut eingewobenen Tanninen.

### Klima/Terroir

Das Burgund ist im Süden durch mediterrane, im Norden durch kontinentale und im Westen durch ozeanische Einflüsse geprägt. Auf einer Länge von 230 km wird Wein auf sehr unterschiedlichen Böden angebaut. Im Untergrund dominiert der Jurakalk, der gemeinsam mit einer Schicht Mergel die Grundstruktur der Böden bildet.

### Ausbau

Nach dem schonenden Pressen erfolgen die temperaturgesteuerte Gärung und die Reifung (10-18 Monate) in französischen Eichenfässern mit 60 bis 85% neuen Fässern.

### Das Weingut

Im Jahr 1731 beginnt der aus der Dauphin stammende Tuchhändler Michel Bouchard mit seinem Sohn Joseph mit dem Weinhandel. Von den Böden des Burgunds begeistert, lassen sie sich in Volnay nieder. Erfolgreich kaufen sie dann im Jahr 1810 das Schloss von Beaune und wandeln die Bastion zu Weinkellern um. Im Frühjahr 1995 hat die Familie Bouchard das Erbe an die Familie Henriot weitergereicht. Die vor neun Generationen begonnene Winzertradition wird von ihnen fortgeführt.

Bouchard Père & Fils besitzt über 130 ha Weinberge in Burgund, davon 86 ha in den berühmtesten Grand Cru und Premier Cru Lagen, wie Montrachet, Chambertin und Corton sowie Beaune Vigne de L'Enfant Jésus, die sogar im Alleinbesitz des Hauses ist.

