

## Château Arnauld

### Haut-Médoc AOC Cru Bourgeois, Bordeaux

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	57% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	würzig, kraftvoll, gerbstoffreich
Alkohol:	14 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch wie Entrecote, Rumpsteak oder Lammkotelett, zu Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 27 07

#### Charakteristika

Dunkle rubinrote Farbe. Klassische Aromen von Johannisbeeren, Brombeeren und Vanille werden von seidigen Tanninen und fein ausbalancierten Röstnoten begleitet. Am Gaumen komplex, saftig und finessenreich mit einer klaren Struktur und langanhaltenden Nachhall.

#### Klima/Terroir

Auf der Ebene von Arcins wachsen auf eine Fläche von 5 Hektar auf tiefgründigen Kiesböden die Reben für den Château Arnauld. Dank der Nähe zur Gironde-Mündung herrscht dort ein besonders mildes Klima. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt 40 Jahre.

#### Ausbau

Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben entrappt anschließend bei kontrollierter Temperatur mazeriert und in Edelstahltanks vergoren. Die Maischestandzeit kann nach Beendigung der Gärung bis zu 4 Wochen dauern. Anschließend erfolgen eine malolaktische Gärung und eine 18 monatige Reifung in neuen französischen Eichenholzfässern.

#### Das Weingut

In der Mitte des berühmten Dreiecks Margaux, Moulis, und Saint-Julien erzeugt François Theil auf seinem Château Arnauld einen der besten Weine dieser Region. Und das kommt nicht von ungefähr. So ist auf der ehemaligen Klosterbesitzung das Streben nach höchster Qualität oberstes Gebot. Heute wird zwar der Tagesablauf nicht von Angelusläuten unterbrochen, dennoch ist die Hingabe von François und seinem Team die gleiche, mit der die alten Mönche sich um die Reben und das Getränk Gottes kümmerten.



**CHATEAU  
ARNAULD**  
CRU BOURGEOIS  
HAUT-MÉDOC

