

## Château Bel Air de Périgal

### Château Bel Air de Périgal, Bordeaux AOC



Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Geschmack:	feinherb
Kurzbeschreibung:	charmant, finessenreich, klassisch
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu allen Fleischgerichten, zu kalten Platten und allen Käsesorten.
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 02 15

#### Charakteristik

Der Duft betört durch Aromen von reifen Johannisbeeren, Pflaume und Kirsche. Am Gaumen zeigt sich das Cuvée angenehm fruchtig. Das volle Mundgefühl zeigt eine knackige Säure und eine wunderbar integrierte Gerbstoffstruktur.

#### Klima/Terroir

Die Reben für diesen Wein gedeihen in der renommierten Anbauregion Bordeaux auf ton- und kalkhaltigen Böden und profitieren vom milden Klima in der Region Bordeaux.

#### Ausbau

Knapp 8,5 Hektar Rebfläche rund um das Château Bel-Air befinden sich in bester Lage: auf einem Kalkplateau. Dieser tonhaltige Kalkboden erzeugt kräftige Weine mit Tiefgang. Im Weinberg setzen die Dubards auf hohe Qualität: Entblättern der Traubenzone auf der Seite des Sonnenaufgangs nach der Reblüte und Ausdünnen der Früchte. Die Trauben werden überwiegend per Hand geerntet. Vor der Verarbeitung steht das Auslesen der Beeren an. Die Maischegärung findet drei bis vier Wochen im temperaturgesteuerten Edelstahlgebilde statt. 12 bis 18 Monate reifen die Weine in französischer Eiche, davon sind 30 % neue Barriquefässer.

#### Das Weingut

Im 19. Jahrhundert war der Château Belair einer der berühmtesten Saint-Émilion-Weine überhaupt. Das Gut wurde durch die Reblausplage schwer beeinträchtigt und ist seitdem weit hinter anderen 1er Grand Crus im Saint-Émilion zurückgefallen. Trotzdem ist der Belair heute ein typischer weicher und eleganter Merlot-lastiger Saint-Émilion, der im Gegensatz zum heute berühmten Nachbarn zu akzeptablen Preisen in einem guten Leistungsverhältnis zu erwerben ist. Das Gut gehört immer noch der Familie Dubois-Challon und der Wein wird von Pascal Delbeck vinifiziert.

