

Château Bernateau

Saint-Émilion Grand Cru AOC, Bordeaux



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	elegant, geschmeidig, fruchtig
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch wie Entrecôte, Rumpsteak oder Lammkotelett, zu Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 13 35

Charakteristika

Gut ausbalancierter Wein mit dem Duft reifer Früchte, dezente Holznoten, füllige Aromen-Intensität am Gaumen mit warmer Würze und geschmeidigen Tanninen.

Klima/Terroir

Die Appellation Bordeaux umfasst 38.490 ha Rebfläche und über das gesamte Anbaugebiet verteilt. Die Reben wachsen auf vielfältigen Böden, wobei Sand und Kies dominieren. Der nahe Atlantik sorgt für ein mildes, ausgeglichenes Klima ohne extreme Temperaturschwankungen.

Ausbau

Nach einer selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturkontrolliert vergoren. Anschließend reift der Wein in französischen Barriques.

Das Weingut

Östlich von Bordeaux rund um das Weltkulturerbe-Städtchen Saint-Émilion werden vollmundige, kraftvolle Weine mit großem Bukett und langer Lebensdauer erzeugt. Hier liegt das 1845 erbaute Château Bernateau. Seit 2003 leitet Pierrick Lavau, Önologe und jüngster Sohn der Familie, das Traditionshaus in der achten Generation.

