

Château Arnaud

Haut-Médoc AOC Cru Bourgeois, Bordeaux

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	52% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 5% de Petit Verdot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	harmonisch und vollmundig
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

Charakteristika

Sehr schöne tiefe rubinrote Farbe. Aromen von Schwarzkirsche, gesalzenes Karamell, Lebkuchen. Harmonisch, Vollmundig und mit Noten von Brioche.

Klima/Terroir

Im Médoc, auf der Hochebene von Arcins, ein Ort, dessen Bekanntheit sich fest etabliert hat und sich für ein hervorragendes Terroir geeignet hat. Der Boden besteht aus einer Schicht aus quaternärem ganzianischem Kies. Die Rebfläche ist 17 Hektar groß und hat ein Durchschnittsalter von 40 Jahren.

Ausbau

100%ige manuelle Ernte mit Sortierung am Rebstock und zwei Sortierungen vor der Entnahme auf dem Ernteförderband. 100%ige Reifung in neuen Fässern für 16 bis 18 Monate.

Das Weingut

In der Mitte des berühmten Dreiecks Margaux, Moulis, und Saint-Julien erzeugt François Theil auf seinem Château Arnaud einen der besten Weine dieser Region. Und das kommt nicht von ungefähr. So ist in dem ehemaligen Kloster 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

