

## Château Beaumont Cru Bourgeois

*Haut-Médoc AOC, Bordeaux*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vielschichtig, extraktreich, elegant
Alkohol:	14,0 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.:	21 32 17

### Charakteristika

Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Cassis, Heidelbeere, Zeder und Kaffee. Am Gaumen balanciert, elegant und extraktreich mit präsenten, gut eingebundenen Tanninen und einem langen Nachhall.

### Klima/Terroir

Die Appellation Haut Médoc liegt im südlichen Teil des Médoc. Die Reben wachsen auf tiefgründigen Kiesböden. Dank der Nähe zur Gironde herrscht dort ein gemäßigtes, mildes Mikroklima mit genügend Sonne und Feuchtigkeit.

### Ausbau

Nach einer selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturkontrolliert vergoren. Anschließend reift der Wein 12-14 Monate in französischen Barriques (1/3 neues Holz).

### Das Weingut

Eines der schönsten Schlösser im Haut-Médoc steht am linken Ufer der Gironde auf einem Hügel zwischen Saint-Julien und Margaux: das eindrucksvolle Château Beaumont im Mansart-Stil. Der 105 Hektar große und in einem Stück befindliche Weinbergbesitz des berühmten Châteaux ist beinahe durchgängig nach Süden ausgerichtet, hier entstehen die eleganten Weine des Château Beaumont.

