

Les Parcelles Blanc

Baron Philippe de Rothschild, Frankreich



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	aromatisch, üppig, lang im Abgang
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Ideal als Aperitif oder zu Wolfsbarsch und Garnele
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 60 46

Charakteristik

Ein schimmerndes goldgelb in der Farbe. In der Nase zunächst reich an Ananas und Vanille Aromen, gefolgt von Passionsfrucht Aromen. Am Gaumen üppig mit einer zarten Vanille Note. Der Mittelgaumen erfüllt von Pfirsich Aromen welche den Weg zum langen dichten Abgang bereiten, begleitet von einem Hauch weißer Blüte.

Klima/Terroir

Für den Les Parcelles Blanc werden Sauvignon Blanc und Semillon-Trauben aus dem Bordeaux verwendet. »Les Parcelles« steht dafür, dass die Trauben von gezielt ausgewählten Parzellen der Weinbaugebiete Côtes de Blaye sowie dem nordöstlichen Entre-Deux-Mers stammen und einzeln sortiert werden. Die Böden bestehen hauptsächlich aus Ton und Kalkstein und ist somit ideal für den Anbau von weißen Trauben jeder Art.

Ausbau

Der Les Parcelles Blanc lag vier bis sechs Monate auf der Feinhefe, wobei er regelmäßig umgerührt wurde.

Das Weingut

Die Wurzeln der Weinbau- und Bankiersfamilie Rothschild reichen bis ins 18. Jahrhundert zurück. Die Erfolgsgeschichte startete erst 1922, als der damals 20jährige Baron Philippe de Rothschild die Leitung von Château Mouton Rothschild übernahm. Zu seinen größten Erfolgen zählt die Kreation des Mouton Cadet. In Anlehnung an „Cadet“ („der Jüngste“) – Baron Philippe war selbst der Jüngste unter 3 Geschwistern – konzipierte er ihn ursprünglich als Zweitwein. Die Cuvée erfreute sich jedoch derart großer Beliebtheit, dass die Zweitweine von Mouton Rothschild nicht mehr ausreichten, um die Nachfrage zu stillen.

