

2021 Château Fleur Cardinale 1er Grand Cru Classé
Saint-Émilion AOC., Frankreich



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Komplex, Strukturiert, Tanninbetont
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Zu gereiftem Hartkäse oder einer Maultaschen-Pfanne mit buntem Gemüse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	15 40 36

Charakteristik

Wie bei dieser Assemblage zu erwarten, brillieren vor allem Noten von Brombeere, dunkler Pflaume und zerstoßene Veilchenblüten die Nase – geschickt komplettiert von einer schönen Kräuterwürze sowie Anklängen von Lakritz. Am Gaumen fast schon vibrierend vor Lebendigkeit. Ein herrlicher Kontrast zu den reifen Tanninen, die die feine Struktur bis in den langen Abgang hinein perfekt umrahmen.

Klima/Terroir

Zum Weingut gehören 23,5 Hektar Weinberg, die zum größten Teil mit Merlot bestockt sind, daneben findet man Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Die Weinstöcke sind im Durchschnitt 30 Jahre alt und wachsen auf einem wahren Mosaik von Terroirs mit 7 verschiedenen Böden und Unterböden aus Lehm und Kalkstein.

Ausbau

Auf die manuelle Lese in kleinen Kisten folgt eine rigorose Sortierung am Weinberg, zunächst durch Dichtemessung, dann von Hand. Einmaischen durch Schwerkraft. Vorfermentative Kaltmazeration. Vinifizierung in thermoregulierten, kegelstumpfförmigen Edelstahl tanks. 20-tägige Maischegärung. Remontage durch Schwerkraft und R'Pulse. Mikrovinifikation in 20 500-Liter-Fässern.

Das Weingut

Noch Anfang der 80er Jahre des letzten Jahrhunderts wurde die gesamte Produktion als Fassware verkauft. Das änderte sich, als das Weingut in den Besitz der Familie Asseo überging. Diese Entscheidung unterstreicht ihren ausgesprägten Sinn für exzellentes Terroir. Schnell wurde das Château Fleur Cardinale zu einem der besten Grand Crus von Saint-Émilion.

