

“Agneau” Rouge, Bordeaux AOC

Bordeaux, Baron Philippe de Rothschild, Frankreich

Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	95% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 1% Cabernet Franc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	weich, kraftvoll
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	18 - 19 °C
Servierempfehlung:	zu gegrilltem Fleisch, gefüllten Blätterteigrollen mit Käse oder Gerichten der mediterranen Küche
Verfügbare Formate:	0,75 Liter, 1,5 Liter

Charakteristika

Im Glas zeigt sich der Wein mit einer intensiven, granatroten Färbung. Sein fruchtiges Bukett ist von Aromen die an Himbeeren und Heidelbeeren erinnern geprägt, mit feinen Anklängen von Gewürzen. Am Gaumen sanft und schlank mit spürbaren Tanninen und saftigen Aromen von reifen schwarzen und roten Früchten. Frisch und ausgewogen im Abgang mit guter Länge.

Klima/Terroir

Die Trauben für diese Cuvée stammen aus vier verschiedenen Gebieten der Appellationen Bordeaux und Bordeaux Superieur - Côtes de Blaye, Entre Deux-Mers, Côtes de Castillon und Sainte-Foy-Bordeaux in denen die drei klassischen Bordeaux-Reben Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc speziell für den Agneau Rouge vinifiziert werden.

Ausbau

Die Merlot Reben wachsen auf lehmigen Kalksteinböden wodurch die Trauben bei der Weinlese eine besonders hohe Fruchtkonzentration aufweisen. Die Cabernet-Rebsorten wachsen auf sandigen Böden, die von Kieselsteinen durchzogen sind. Der Anteil Cabernet Sauvignon gibt dem Wein seine kräftige Struktur, seine Finesse sowie die unverwechselbaren subtilen Tannine verleiht ihm der Cabernet Franc.

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. Binnen kurzer Zeit machte er das traditionsreiche Weingut zu einem der bedeutendsten Châteaux der Welt.

