

Cru Bourgeois Supérieur Haut-Médoc AOC

Château Liversan, Bordeaux



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	weich, würzig, gut strukturiert
Alkohol:	12,0 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu hellerem Fleisch mit Röstaromen, Gegrilltem sowie zu Pasta mit würzigeren Soßen und Hartkäse
Verfügbare Formate:	1,0 Liter
Artikel-Nr.:	10 10 89

Charakteristika

Eine komplexe und langlebige Cuvée mit Aromen von dunklen Beeren, Toast und Rauch im Bouquet und einer festen sowie seidige Tanninstruktur mit feinem Beerencharakter.

Klima/Terroir

Die Appellation Bordeaux umfasst 38.490 ha Rebfläche und über das gesamte Anbaugebiet verteilt. Die Reben wachsen auf vielfältigen Böden, wobei Sand und Kies dominieren. Der nahe Atlantik sorgt für ein mildes, ausgeglichenes Klima ohne extreme Temperaturschwankungen.

Ausbau

Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt im Stahltank.

Das Weingut

Im Jahre 1984 übernahm Prince Guy de Polignac, ehemaliger Mitbesitzer des Champagnerhauses Pommery, das 50 ha große Weingut Château Liversan in Saint Sauveur. Begünstigt durch die Kiesböden in dieser Gegend, ähnlich derer, von benachbarten Grand Cru Classés, wie z.B. Mouton-Rothschild, und durch eine hochmoderne Technik, gelang es Guy de Polignac innerhalb weniger Jahre Château Liversan an die Spitze der Cru Bourgeois zu führen. Zwischenzeitlich wurde das Château an Domaines Lapalu verkauft, welche das Weingut weiter an die Spitze bringen möchten. Die Zeitschrift Weinwirtschaft sagt: „Wenn heute neu klassifiziert werden würde, dann wäre Château Liversan ein klassifiziertes Gewächs.“

