

Château Loyasson

Bordeaux AOC



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig-würzig, harmonisch, elegante Tannine
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Fisch & Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 11 82

Charakteristika

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase Gewürze, Tabak und mit einer fruchtigen Cassisnote. Im Geschmack weich und samtig, sehr präsent mit einem langen, sanften Finale.

Klima/Terroir

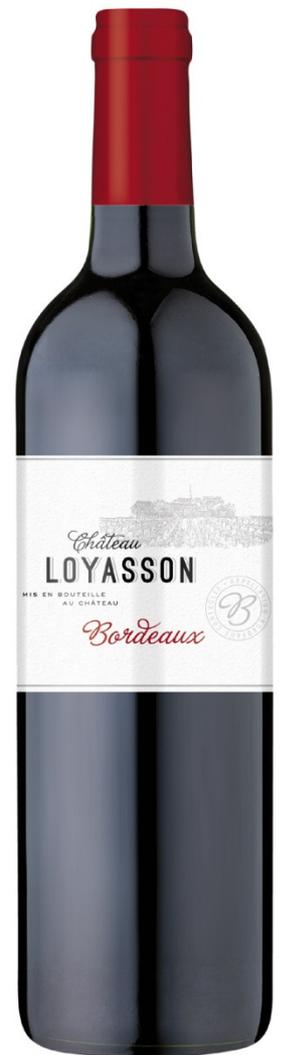
Die Appellation Bordeaux umfasst 38.490 ha Rebfläche und über das gesamte Anbaugebiet verteilt. Die Reben wachsen auf vielfältigen Böden, wobei Sand und Kies dominieren. Der nahe Atlantik sorgt für ein mildes, ausgeglichenes Klima ohne extreme Temperaturschwankungen.

Ausbau

Nach einer selektiven Lese werden die Trauben schonen gepresst und temperaturkontrolliert vergoren.

Das Weingut

50 km von der Stadt Bordeaux entfernt, liegen die Weinberge des Château Loyasson. Dort werden auf kargen Böden seit mehreren Jahrhunderten Reben kultiviert. Seit 1932 ist das Château im Besitz der Familie Ballarin. Heute wird das Weingut in der dritten Generation von Rémi Ballarin geführt. Auf rund 60 Hektar Rebfläche werden die klassischen Bordeaux-Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot angebaut. Rémi Ballarin setzt auf nachhaltige Landwirtschaft und moderne Önologie im Einklang mit den natürlichen Gegebenheiten.



Château
LOYASSON

