

Château Bernateau Bio

Saint-Émilion Grand Cru AOC, Frankreich

Kategorie:	Rotwein, BIO
Rebsorte:	Merlot, Cabernet Franc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vollmundig, fruchtig, frisch
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch wie Entrecote, Rumpsteak oder Lammkotelett, aber auch zu Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 13 35

Charakteristik

Schöne dunkle Granatfarbe. In der Nase zart, komplex, nach schwarzen Früchten, weißem Pfeffer und blondem Tabak. Frisch und vollmundig mit langem Abgang.

Klima/Terroir

Lehm- und Kalksteinhänge am Fuße des Hügels. Durchschnittsalter der Reben liegt bei 40 Jahren. Biologischer Anbau, keine Unkrautvernichter.

Ausbau

Handlese in Kisten vom 21. September bis 16. Oktober 2015.

Der Wein reift in neuen französischen Eichenfässern bis zu 30 Monaten, bevor er in temperierten Edelstahltanks weiterbearbeitet wird.

Das Weingut

Seit 2002 ist Pierrick Lavau, Önologe der Bordeaux Oenology Faculty, zu seinen Eltern gestoßen, um deren Nachfolge anzustreben. Er ist die achte Generation, die auf diesem Weingut Wein anbaut. Das Château Bernateau genießt eine außergewöhnliche Lage in Saint-Émilion. Sein Weinberg, der sich zwischen mehreren Wäldern befindet, ist ohne Zweifel einer der besten der Region.

