

# 2017 SAINTE RADEGONDE JEROBOAM

JEAN FAUX - BORDEAUX, FRANKREICH



Fein, delikat, frisch und mit knackiger, rot-beeriger Frucht ausgestattet. Würzig und mittelkräftig. Ein sehr guter Bordeaux aus einem grandiosen Jahrgang, der zeigt, dass auf Jean Faux eine ehrliche authentische Handschrift die Weine keltert. Ausbau in 50% neuem Holz (50% in 1-2 jährigem Holz) für 12-14 Monate und 6 Monate im Stahltank. Im handlichen Jeroboam Format: 5 Liter für einen schönen Abend zu zweit!

<b>Rebsorte</b> Cabernet Franc, Merlot	<b>Region</b> Bordeaux	<b>Restzucker</b>	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	<b>Appellation</b> Bordeaux Supérieur A.O.P.	<b>Gesamtsäure</b>	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Boden</b> Kalk, Lehm, Mergel	<b>Anbau</b> Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	<b>Alkoholgehalt</b> 14,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Chateau Jean Faux - Sainte-Radegonde - France
<b>Höhe über N.N.</b> 70 - 100 Meter	<b>Ausbau</b> 12- 14 Monate in Barriques (50 % Neuholz-Anteil) und 6 Monate im Stahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b>	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Als der Fasshändler und Küfer Pascal Collotte das 45 Hektar große Weingut, in Sainte-Radegonde auf der rechten Bank der Garonne, im Jahre 2002 erwarb, war es in ziemlich heruntergekommenen Zustand. Nur 1,5 Hektar der Reben waren brauchbar, um anständigen Wein zu erzeugen. Umgeben von einer traumhaften Parkanlage erstrahlt das historische Weingut heute wieder im alten Glanz. Im ersten Schritt engagierte Pascal den bekannten Önologen Stephane Derenoncourt und sein Team, um die Weinbereitung nach vorne zu bringen. Schrittweise wurden die durchschnittlich 25 Jahre alten Reben zu 12 Hektar Anbaufläche ausgebaut. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.