

CHÂTEAU LABAT

CHÂTEAU LABAT - BORDEAUX, HAUT-MÉDOC, FRANKREICH



Es trifft insbesondere die Jahrgänge hart, die im Schatten von berühmten Jahren stehen. Nachdem sich alle Welt auf 2009 und 2010 stürzte, geriet der exzellente 2011er in Vergessenheit. Langsam bekommt dieses klassische Jahr immer mehr Fans und einige realisieren das Konzentrate – insbesondere für Bordeaux- nicht alles sind. Nicht so üppig und imposant, weniger dunkelfruchtig, aber mit einer kühlen Zedernholznote, Gewürze, pfeffrig, frisch und mineralisch kommt dieser „Coup de Coeur“ ins Glas. Dieser Jahrgang kommt jetzt in seine erste Blüte und wird noch einige Jahre Freude machen. Intensität, tiefe Farbe, aber keine Trinkmarmelade.

ANBAUGEBIET Bordeaux	CHARAKTER Fruchtig, würzig, vielschichtig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 - 10 Jahre
APPELLATION Haut-Médoc AOP	HÖHE ÜBER NN 1 - 42 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Château Labat - Saint-Laurent-de-Médoc - France	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Ausgeglichen kontinental mit maritimen Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Trauben werden entrappt, sanft gepresst und gären kontrolliert zwischen 25 und 30° C	KARAFFIEREN Nein
BODEN Günz-Kies, Kalk, Sand	REBSORTE Cabernet Sauvignon, Merlot	AUSBAU 12 Monate in französischen Barriques mit 225 l Fassvermögen (25% Neuholzanteil) und weitere 6-8 Monate auf der Flasche ausgebaut	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° C



Das historische Anwesen aus dem 17. Jahrhundert wurde 1920 von der Familie Nony erworben und befindet sich seit 4 Generationen in deren Besitz. Bereits 1932 gehörte es zu den Cru Bourgeois, jenen Bürgergewächsen, die das Rückgrat des Weinbaus auf der Halbinsel vor der Stadt Bordeaux, dem Haut-Médoc und dem Médoc, bildeten. Es waren meistens Weinhändler oder angesehene Familien, die hier Land erwarben, um bodenständige Weine zu keltern. Während die ganze Welt glaubt, ein erstklassiger Bordeaux muss teuer sein, so haben viele Cru Bourgeois bewiesen, dass sie ohne weiteres in der Königsklasse mitspielen können.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.