

SAINTE RADEGONDE BLANC

JEAN FAUX - BORDEAUX, FRANKREICH



Dieser Wein steht ganz am Anfang seiner Karriere und kann sicher 8- 10 Jahre reifen. Es wird nicht mehr lange dauern, bis dieser traumhafte Bordeaux Blanc seine internationale Karriere macht. Denn die Bewertungen sprechen eine klare Sprache. Eine wunderbare Melange aus fruchtigen und angenehm würzigen Eichenholznoten. Perfekt eingebunden, mit einem Neuholzanteil von 10%, wirkt dieser weiße BDX nicht überladen, sondern tiefgründig und aufregend. Genial zu säurebetonten Vorspeisen.

ANBAUGEBIET Bordeaux	CHARAKTER Fruchtig, floral, würzig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION Bordeaux Blanc AOP	HÖHE ÜBER NN 70 - 100 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Chateau Jean Faux - Sainte-Radegonde - France	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Kontinental mit maritimen Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	FERMENTATION Händische Selektion. Kaltmazeration. Fermentation in Edelstahlgebinden	KARAFFIEREN Ja
BODEN Kalkhaltiger Mergel, Lehm, Kalksteinsockel	REBSORTE 85% Sauvignon Blanc, 15% Semillon Blanc	AUSBAU 9 Monate in gebrauchten Barriques mit 10 % Neuholz-Anteil auf der Feinhefe. Ohne malolaktische Gärung	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 12° C



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 weiterlesen.