

# 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.

<b>ANBAUGEBIET</b> Bordeaux	<b>CHARAKTER</b> Fruchtig, floral, würzig	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5 -10 Jahre
<b>APPELLATION</b> Bordeaux Blanc AOP	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 70 - 100 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Chateau Jean Faux - Sainte-Radegonde - France	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Burgunderglas
<b>KLIMA</b> Kontinental mit maritimen Einfluss	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Biologisch: Agriculture Biologique	<b>FERMENTATION</b> Händische Selektion. Kaltmazeration. Fermentation in Edelstahlgebinden	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Kalkhaltiger Mergel, Lehm, Kalksteinsockel	<b>REBSORTE</b> 85% Sauvignon Blanc, 15% Semillon Blanc	<b>AUSBAU</b> 9 Monate in gebrauchten Barriques mit 10 % Neuholz-Anteil auf der Feinhefe. Ohne malolaktische Gärung	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.