

2017 SAINTE RADEGONDE MAGNUM

JEAN FAUX - BORDEAUX, FRANKREICH



Fein, delikat, frisch und mit knackiger, rot-beeriger Frucht ausgestattet. Würzig und mittelkräftig. Ein sehr guter Bordeaux aus einem komplizierten Jahr, der zeigt, dass Jean Faux die Weine mit einer ehrlichen und authentischen Handschrift keltert. Ausbau in 50% neuem Holz (50% in 1-2 jährigem Holz) für 12-14 Monate und 6 Monate im Stahltank.

Rebsorte Cabernet Franc, Merlot	Region Bordeaux	Restzucker 1,8 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	Appellation Bordeaux Supérieur AOP	Gesamtsäure 4,65 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Kalk, Lehm	Anbau Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Chateau Jean Faux - Sainte-Radegonde - France
Höhe über N.N. 70 - 100 Meter	Ausbau 12- 14 Monate in Barriques (50 % Neuholz-Anteil) und 6 Monate im Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 weiterlesen.