

CHÂTEAU LABAT

CHÂTEAU LABAT - BORDEAUX, HAUT-MÉDOC, FRANKREICH



Ein sehr schwieriges Jahr für die Winzer: Frost, Feuchtigkeit und während der Ernte Regen. Nur mit hohem Aufwand gelang es einen Teil der Ernte zu retten. Die Weine werden nie profund oder langlebig sein, dafür fehlt es an Substanz. Während vor 50 Jahren so ein Jahrgang komplett ins Wasser gefallen wäre, lässt sich mit der heutigen Arbeitsweise ein achtbares Ergebnis erzielen. Hell in der Farbe und mit einem rotfruchtigen Fruchtprofil, pfeffriger Würze (rote Paprika) und sehr moderatem Eichenholzeinsatz schmeckt der 2014er schon jetzt (und die nächsten 5 Jahre) sehr, sehr gut. Ich mag das Wort „lecker“ in Bezug auf Wein nicht so gerne, aber hier passt es 100%.

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 TRINGKGLAS 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% Neuholzteile) 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.