

SAINTE RADEGONDE

JEAN FAUX - BORDEAUX, FRANKREICH



Fein, delikater, frisch und mit knackiger, rot-beeriger Frucht ausgestattet. Würzig und mittelkräftig. Ein sehr guter Bordeaux aus einem komplizierten Jahrgang, der zeigt, dass auf Jean Faux eine ehrliche authentische Handschrift die Weine keltet. Ausbau in 50% neuem Holz (50% in 1-2 jährigem Holz) für 12-14 Monate und 6 Monate im Stahltank.

ANBAUGEBIET Bordeaux	CHARAKTER Fruchtig, elegant, würzig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION Bordeaux Supérieur AOP	HÖHE ÜBER NN 70 - 100 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Chateau Jean Faux - Sainte-Radegonde - France	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Kontinental mit maritimen Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Biologisch: Agriculture Biologique	FERMENTATION Händische Selektion. Fermentation in Gebinden aus Edelstahl oder Beton	KARAFFIEREN Ja
BODEN Kalk, Lehm	REBSORTE 80% Merlot, 20% Cabernet Franc	AUSBAU 12 - 14 Monate in Barriques (50 % Neuholz-Anteil) und 6 Monate im Stahltank	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° 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.