



Wein des Monats Dezember

2016 Château Bidonnet- Laffitte Bordeaux AC



Trinktemperatur | Lagerfähigkeit | Alkoholgehalt
16-18 °C | 3-5 Jahre | 13,5 % vol.



Geschmacksrichtung | Charakteristika
trocken | harmonische Säure | Barriqueausbau | wenig Gerbstoff



Rebsorten

Herkunft:

Auf rund 124 000 Hektar Rebfläche erzeugen in Bordeaux gut 18 000 Winzer eine Vielfalt unterschiedlicher Weinstile. Die Appellation im Südwesten Frankreichs ist damit das größte Anbaugebiet überhaupt und gehört gleichzeitig zu den berühmtesten Weinherkünften der Welt - ob Hong Kong oder Los Angeles, überall geraten Weinliebhaber beim magischen Wort "Bordeaux" ins Schwärmen. Die Basis für den Mythos bildet das gemäßigte, stark vom Atlantik beeinflusste Klima, in dem auf mal auf Kies-, mal auf Lehmböden die Trauben für große Weine wachsen. Dazu kommt eine ordentliche Prise Geschichte: Kaiser und Könige schätzen die Weine und die große Bedeutung der Stadt Bordeaux als mittelalterlicher Handelshafen befeuerte die Weinherstellung und machte die Erzeugnisse früh weltbekannt.

Herkunft

Frankreich , Bordeaux

Weingut:

Das Château Bidonnet Laffitte ist in dem kleinen Örtchen Gabarnac, im Département Gironde, Zuhause. Das kleine Familienunternehmen besteht schon seit fünf Generationen und bewirtschaftet rund 16 ha Weinberge. Die Reben, die aufgrund ihrer Lage nicht nur von der vielen Sonneneinstrahlung profitieren, sondern auch von dem Lehm- und Kalkboden, sorgen für einen Ertrag von rund 800 Hektoliter pro Jahr. Während die weißen Reben schon 60 Jahre überdauert haben, sind die Roten um die 15 Jahre alt. Es sind besonders die Rebsorten Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, auf die das Château seinen Fokus legt.

Produzent

Château Bidonnet- Laffitte

Weininfo:

Dieser reinsortige Cabernet Sauvignon aus 2016 entfaltet einen Obstkorb dunkler Früchte, zuerst in der Nase und danach am Gaumen. Cabernet Sauvignon gilt als qualitativ sehr hochwertige rote Rebe, die sich besonders in warmen und auch heißen Regionen sehr gut entwickeln kann. Klassisch ist ihr hoher Gerbstoffgehalt und der würzige Körper, der sich auch in diesem Wein wiederfindet. Ebenso typisch sind Noten von gegrillter Paprika, bei Weinen, deren Reben nicht ganz ausgereift sind. Der lange Abgang und das harmonische Frucht Säure Spiel ist ein geeigneter Essenbegleiter zu dunklen Fleischsorten, die gebraten wurde.

Artikelnummer

101969

WEINKELLER
seit 1901



BASF
We create chemistry

7.95 €

1 Ltr. = 10,60