

DRINKS.

Château Beauregard Pomerol AOC 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500009
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Bordeaux
Abfüller	CHÂTEAU BEAUREGARD, 73 Rue de Catusseau, 33500 Pomerol, Frankreich
Marke	Château Beauregard
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase komplexes Bouquet roter und schwarzer Früchte mit floralen Anklängen sowie würzigen Noten. Am Gaumen vollmundig strukturiert mit seidigen Tanninen. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	75% Merlot & 25% Cabernet Franc in Eichenfässern ausgebaut
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Geflügel

Beschreibung

Die Geschichte des Château Beauregard reicht bis ins 11. Jahrhundert zurück, als die Kreuztempler in der Pomerol Region aktiv waren und um ihr Anwesen herum bereits das Land bestellten. Doch wurde das Château Beauregard selbst erst fünf Jahrhunderte später in der Zeit Napoleons errichtet. Zwar war der Weinbau zu der Zeit noch nicht ganz aktuell, dies änderte sich erst in der Mitte des 18. Jahrhunderts. Mit jedem verstrichenen Jahrzehnt investierten die Besitzer mehr Leidenschaft in die Entwicklung des Weinbaus, bis der Wein vom Château Beauregard der beste aus der gesamten Region wurde. Seit 2014 befindet sich das Château Beauregard in den Händen der Moulin- und Cathiard-Familien. Der Wein gedeiht am südöstlichen Ende des Pomerol-Plateaus, dessen Böden vorwiegend aus Kies besteht, jedoch auch mit Ton und Sand versetzt sind. Sowohl die Lage als auch der einzige Boden tragen wesentlich zur Qualität der Merlot- und Cabernet Franc-Trauben auf insgesamt 17,5 Hektar bei. Der Anbau erfolgt ausschliesslich nach Bio-Standards, um den wertvollen Boden zu schützen. Die Trauben werden noch von Hand verlesen, um ihre Qualität sicherzustellen. Sobald sie entrappt wurden, werden Sie in grosse Betonfässer gefüllt und unter kontrollierten Temperaturen zwischen 25 und 30 ° Celsius fermentiert. Die malolaktische Gärung findet hingegen in Eichenfässern statt, in denen die Weine je nach Sorten 15 - 20 Monate ausgebaut werden. Aus den Merlot- und Cabernet Franc-Traube entstand in diesem Jahrgang ein fruchtiger Wein mit typischer Bordeaux-Struktur.