DRINKS.

Château Beauregard-Ducourt Entre-Deux-Mers AOC 2024 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7536951
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Bordeaux
Abfüller	Vignobles DUCOURT Celliers de Bordeaux Benauge Lieu-dit le HOURC 33760 LADAUX-FRANCE
Marke	chateau_beauregard_ducourt
Typ	Weisswein aus Bordeaux
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen weisser Blüten mit Zitrusnoten. Am Gaumen harmonisch mit floralen Aromen.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	Semillon und Sauvignon Blanc
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	12-14 Grad

Jahrgang	2024
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Das Château Beauregard-Ducourt Entre-Deux-Mer kann sich über eine sehr engagierte Familie freuen, die sich dessen Weinberg angenommen hat. Genau genommen begann auch für dieses Château, welches mittlerweile nur eine Weinbaufläche von insgesamt 14 bezeichnet, alles im Jahr 1858. Die Familie kaufte in Entre-Deux-Mer das Château de Combs im südöstlichen Burgund und gemeinsam kümmerten sich sich um dessen Rebfläche - allerdings mehr als ein Hobby. Als Henri Ducourt in den 1950er Jahren das Ruder übernahm, wendete sich das Blatt drastisch. Aus einer familiären Leidenschaft wurde mehr und sogar ein kleines Weinimperium und obschon er sich mittlerweile zur Ruhe gesetzt hat, fliesst seine Philosophie weiterhin in den Adern der Familie.
Seit 1978 gehört das Château Beauregard zu den Ducourts, wodurch es seine Namensänderung erhielt. Seine Rebfläche allein erstreckt sich über 57 Hektar auf einem südlich ausgerichteten Hügel mit lehmigem Kalkboden. Der Grossteil dessen wird zwar mit Rotweintrauben wie Merlot und Cabernet Sauvignon bewirtschaftet, rund 17,5 Hektar jedoch ausschliesslich für Semillon und Sauvignon Blanc. Letztere werden für diesen Weisswein verwendet. Die Fermentation wird kalt bei 12 º C begonnen und allmählich auf 20 º C gesteigert. Der Ausbau erfolgt in temperaturkontrollierten Stahltanks und es entwickeln sich Aromen weisser Blüten mit Zitrusnoten - perfekt als Begleiter für Fischgerichte oder als Aperitif.