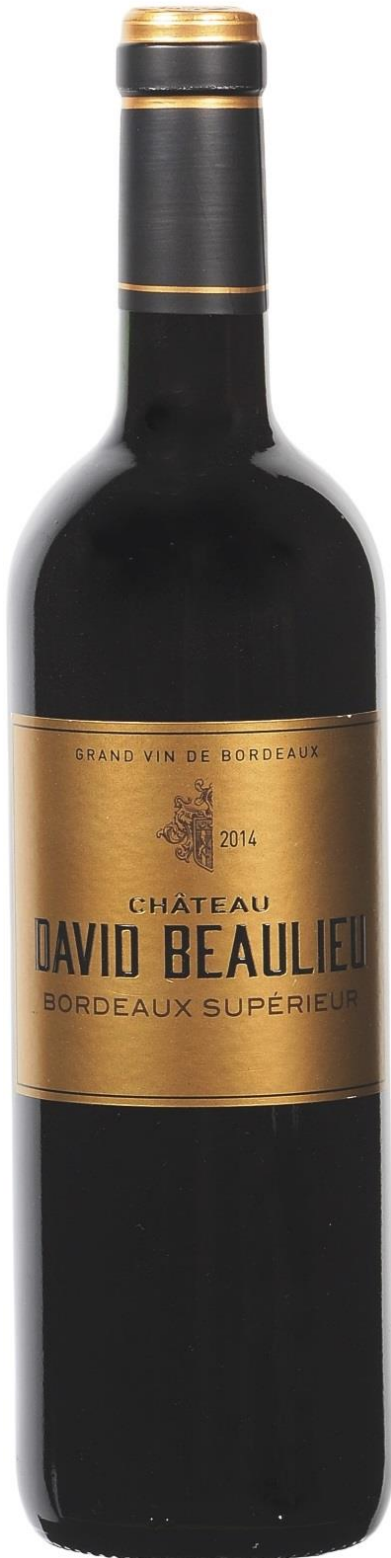


# Château DAVID BEAULIEU

## Bordeaux Supérieur



### FLÄCHE

65 Hektar

### GLIEDERUNG

Weine mit geschützter Herkunftsbezeichnung  
Appellation d'Origine Protégée (AOP): Bordeaux Supérieur Rouge

### REBSORTEN

Merlot (80%), Cabernet Sauvignon (5%), Cabernet Franc (15%)

### BODEN

Der lehmige Kiesboden liegt auf den Gemeinden Galgon und Villegouge im Süden Frankreichs.

### DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

25 Jahre alt

### PRODUKTIONSMENGE

450 000 Flaschen

### LESE

Grüne Lese und Weinlesemaschine  
Produktionsleistung: 50 Hektoliter je Hektar

### AUSBAU

Verarbeitung der Trauben und Gärung: 20 bis 25 Tage in Edelstahl-Behälter  
Ausbau des Weines: 12 bis 18 Monate in Edelstahl-Behälter  
Tangentiale Filterung vor der Abfüllung; im Château in Flaschen abgefüllt

### WEIN

Dunkel purpurne Farbe, intensiver Duft nach roten Beeren, Veilchenaroma. Nach einem weichen im Anfang, Rundungen, Fülle, Kraft und Volumen, sowie ein lang anhaltendes Finale.

### AUSZEICHNUNG

2004- Silbermedaille bei dem Wettbewerb in Paris

### LAGERFÄHIGKEIT

3-5 Jahre

### ESSENSEMPFEHLUNG

Geflügelfleisch, Schmorgerichte, gegrilltes Fleisch, Käse...

### TRINKTEMPERATUR

Ca. 18° C

### ANALYSE

A 13,0% vol.