

Château JALOUSIE

Bordeaux Supérieur



FLÄCHE

20 Hektar

GLIEDERUNG

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

REBSORTEN

Merlot (75%), Cabernet Sauvignon (5%), Cabernet Franc (20%)

BODEN

Der lehmige Boden liegt auf der Gemeinde Galgon im Süden Frankreichs.

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

25 Jahre alt

PRODUKTIONSMENGE

130 000 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

Rubinrote Farbe mit Granattönen, eleganter Duft nach roten Beeren, würziges Aroma. Am Gaumen ist er fleischig, seidenweich, mit schönen, sehr reifen und gut verschmolzenen Tanninen.

AUSZEICHNUNG

2012, 2010- Silbermedaille bei den Weinwettbewerben Aquitaine-Bordeaux

LAGERFÄHIGKEIT

3-5 Jahre im Weinkeller

ESSENSEMPFEHLUNG

Der Wein passt perfekt zu Wurstwaren, rotem Fleisch und Käse.

TRINKTEMPERATUR

Ca. 18° C

ANALYSE

A 13,0% vol.