

Château PASCAUD

Bordeaux Supérieur

FLÄCHE

12 Hektar

GLIEDERUNG

Weine mit geschützter Herkunftsbezeichnung

Appellation d'Origine Protégée (AOP): Bordeaux Supérieur Rouge

REBSORTEN

Merlot (100%)

BODEN

Der lehmige Kiesboden liegt auf der Gemeinde Galgon, nicht weit von Fronsac, im Süden Frankreichs.

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

40 Jahre alt

PRODUKTIONSMENGE

700 000 Flaschen

LESE

Grüne Lese und selektive Handlese der alten Reben

Optimale Reife und Sortierung

Produktionsleistung: 45 Hektoliter je Hektar

AUSBAU

Verarbeitung der Trauben und Gärung: ca. 4 Wochen in Edelstahl-Behälter

Mazeration: 28 °C bis 32 °C

Ausbau des Weines: 18 Monate in Edelstahl-Behälter

WEIN

Schöne und dunkle Farbe, eleganter Duft nach reifen Früchten. Die Gaumenattacke ist fruchtig; im langanhaltenden Abgang schmeckt man dichte und ausgewogene Tannine.

AUSZEICHNUNG

2011- Bronzemedaille bei den Weinwettbewerben Aquitaine-Bordeaux

2014- Goldmedaille bei den Weinwettbewerben Gilbert et Gaillard

2015- Goldmedaille bei den Weinwettbewerben Paris

2015- Silbermedaille bei den Weinwettbewerben Elle à table

LAGERFÄHIGKEIT

5-10 Jahre im Weinkeller

ESSENSEMPFEHLUNG

Mit seinem sehr kräftigen Geschmack eignet sich dieser Wein aller Fisch- und Fleischgerichte. Der Wein passt auch perfekt zu hochwertigem Käse.

TRINKTEMPERATUR

Ca. 18° C

ANALYSE

A 13,0% vol.

