

Château Le Bergey

Appellation Bordeaux

Ein weiterer Wein aus dem Keller von Château L'Escart:

Er steht unter dem Vorzeichen „junger, süffiger, fein-strukturierter und frucht-betonter Bordeaux“. Er bereitet sofort viel Spaß beim Genuss.



«Demeter - Markenzeichen für biodynamische Qualität»

Biodynamisch gilt inzwischen als die nachhaltigste Form der Landwirtschaft. Sie sorgt dafür, dass die Humusschicht kontinuierlich wächst.

Das ist gerade angesichts der Klimaveränderung wesentlich, weil im Humus große Mengen Kohlendioxid gebunden werden. Das wiederum wirkt dem Treibhauseffekt entgegen...

Seit 2012 ist der Wein von Château L'Escart auch nach «demeter» zertifiziert.



Degustationsnotiz:

Der Wein hat eine brillante Farbe. Das Bukett ist ausgesprochen fruchtig - dunkle Früchte, Pflaumen - etwas Lakritz und Gewürznelken. Komplexe Aromen.

Durch seine jungen, schön ausgeglichenen Tannine ist er immer früh trinkreif.

Speiseempfehlung:

Wildsalami, Schinken, Bergkäse, Grillfleisch, T-Bone-Steak und zu vielen Wildgerichten !!

Rebsorten: 60% Merlot - 40% Cabernet-Sauvignon
Alkohol/ Restzucker/ Säure: 12,5 % - 1,9 g/l - 3,3 g/l
Alter der Reben/ Ertrag: Ø 20 Jahre - ca. 42 hl /ha
Ausbau: im Stahltank
Lagerfähigkeit: 5-6 Jahre ab Jahrgang