

# Château L'Escart - EDEN 2018

Appellation Bordeaux Supérieur



«Demeter - Markenzeichen für biodynamische Qualität»

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

*Gerade angesichts der Klimaveränderung ist das wesentlich, weil im Humus große Mengen Kohlendioxid gebunden werden. Dies wiederum wirkt dem Treibhauseffekt entgegen... Seit 2012 ist Château L'Escart nach demeter zertifiziert.*



## Degustationsnotiz:

Der Wein hat eine dunkle Farbe.  
Das Bukett: dunkle Früchte, Pflaumen.  
Schön eingebundene Holznoten.  
Leicht vorhandene Säure.  
Am Gaumen kraftvoll und ansprechend  
mit sanften Tanninen.

## Speiseempfehlung:

Comté (Hart-Käse), Rinder-Steak,  
Canard à l'Orange (Ente)

**Rebsorten:** 55% Merlot - 30% Cabernet-Sauvignon - 15% Malbec

**Alkohol/ Restzucker/ Säure:** 13,5% - 1,9g/l - 3,5g/l

**Alter der Reben/ Ertrag:** Ø 25 Jahre - ca. 40hl /ha

**Ausbau:** 6 Monate im franz. Barrique

**Lagerfähigkeit:** 6-8 Jahre ab Jahrgang