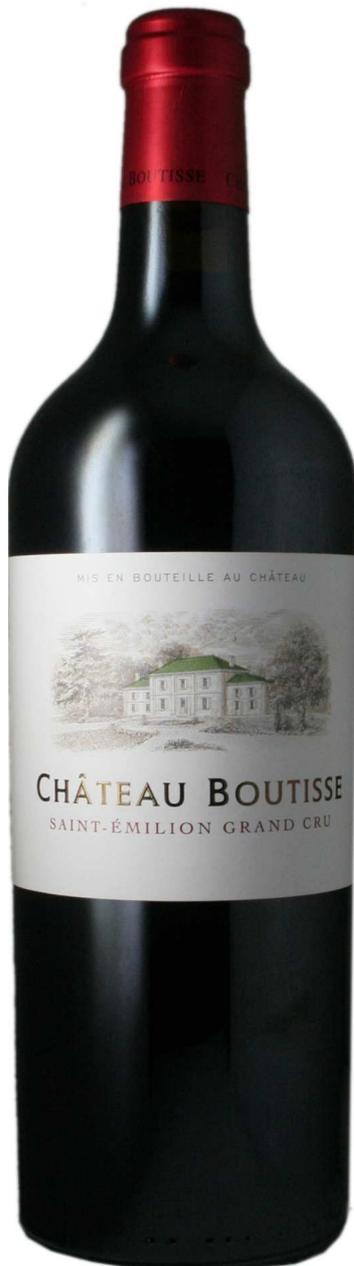


# Château Boutisse 2017

Appellation Saint Emilion Grand Cru



## **Der Klassiker ...**

*... Im Vorfeld war klar, dass der Jahrgang 2017 nicht ganz an die Komplexität und Tiefe des 2016er und Fülle des 2015er Jahrgangs heranreichen wird ...*

Dennoch die Bewertungen in den Weinportalen und Weinzeitschriften für Château Boutisse 2017 sprechen für die Arbeit, die im Weinberg und im Keller von Marc Milhade geleistet wurde. Die Weinberge von Château Boutisse liegen auf einem Plateau oberhalb von St. Emilion und waren dadurch vom Frost geschützt.

Die Einordnung des Jahrgangs ist wohl bei den Klassikern - wie Jahrgang 2014 - zu finden!

## **Degustationsnotiz:**

Dunkelrote Robe, brillante Farbe. In der Nase entfaltet er Aromen von süßen Gewürzen (Zimt, Vanille), Mokka und Karamell, aber auch Muskat und Kardamon.

Gute Konzentration, komplex. Schöne Reife, tiefe Säure . Reichlich feine Tannine, saftig fruchtige Eleganz, Charme. Ausgezeichnetes Lagerpotential.

## **Speiseempfehlung:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen. Schmorgerichte, dunkles Geflügel wie Ente oder Perlhuhn. Steakvarianten, gegrilltes Fleisch. Halbhart- und Hartkäse wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Rebsorten:** 85% Merlot - 10% Cabernet-Franc - 5% Carmenère

**Alkohol/ Restzucker/ Säure:** 14,5 % - 0,8 g/l - 3,5 g/l

**Alter der Reben/ Ertrag:** Ø 38 Jahre - ca. 35 hl /ha

**Ausbau:** 12 Monate im franz. Barrique (40% neu)

**Lagerfähigkeit:** 8 bis 10 Jahre ab Jahrgang