

# Château Le Bergey

Appellation Bordeaux

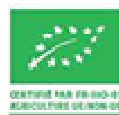
*Dieser Wein **aus dem Keller von Château L'Escart** steht unter dem Vorzeichen „junger, süffiger, fein-strukturierter und frucht-betonter Bordeaux“.  
Er bereitet sofort viel Spaß beim Genuß.*



«Demeter - Markenzeichen für biodynamische Qualität»

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

*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 brillante Farbe. Das Bukett ist ausgesprochen fruchtig - dunkle Früchte, Pflaumen - etwas Lakritz und Gewürznelken. Komplexe Aromen.

Durch seine jungen, äußerst ausgeglichenen Tannine ist er äußerst süffig und 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:** 5-8 Jahre ab Jahrgang