

Château L'Escart - O.KHAYYAM

Appellation Bordeaux Supérieur



Die Cuvée O.KHAYYAM ist eine Hommage an den gleichnamigen persischen Dichter und Gelehrten aus dem 11. Jahrhundert.

Handlese, geringer Ertrag, strenge Selektion und eine Reife von 15 Monaten im neuen Barrique verleihen dieser Cuvée ihre Besonderheit.

Die ältesten Rebstöcke liefern hierfür das Traubengut: Cabernet-Sauvignon/Cabernet-Franc ca. 60%, wenig Merlot/Petit-Verdot.

Jedes Jahr werden nur ca. 5000 Flaschen vinifiziert.

*Hast du ein eignes Heim nur schlecht und recht,
Und bist du niemals Herr und niemals Knecht,
Dazu ein halbes Brot und frischen Trunk,
Dann hast du's Freund, in dieser Welt nicht schlecht.
(Vers: Omar Khayyam)*



Degustationsnotiz:

Dunkles, sehr tiefes, dichtes Schwarzwild.

In der Nase viel Kakao und etwas Mokka.

Dahinter Pflaume, Kirsche und Cassis, dunkle Frucht.

Am Gaumen ein wunderbar runder, weicher Stoff geprägt von reifer Frucht, samtigen, aber dennoch präsenten Tanninen, dichte Struktur und Textur, mineralische Noten, langer Nachhall und Abgang.

Im Hintergrund eine sehr schöne reife Süße.

Speiseempfehlung:

Magret de Canard (Entenbrust),
Boeuf à la Bordelaise, Entrecôte,

Dunkle Schokolade, Mousse au Chocolat.

Rebsorten: 60% Cabernet-Sauvignon/Cabernet-Franc - 35% Merlot - 5% Petit-Verdot

Alkohol/ Restzucker/ Säure: 14,5 % - 1,6 g/l - 3,2 g/l

Alter der Reben/ Ertrag: Ø 40 Jahre - ca. 36 hl /ha

Ausbau: 12 Monate im franz. Barrique (neu)

- ohne Schönung - ohne Filtration - nur ca. 5000 Flaschen pro Jahrgang !!

Lagerfähigkeit: 10 Jahre ab Jahrgang