



## Château La Freynelle - Bordeaux

Château La Freynelle liegt mit seinen 32ha Weinbergen im Herzen des Entre-Deux-Mers (Zwischen zwei Meeren), dem Weißweinanbaugebiet im Bordelais.

Das Entre-Deux-Mers umfasst über ein Viertel des Bordelais und ist damit die größte unterregionale Appellation. Die Bezeichnung „Zwischen zwei Meeren“ leitet sich von der Lage zwischen den beiden Flüssen Garonne und Dordogne ab, die noch deutlich Ebbe und Flut ausgesetzt sind.

Die Energie, die seit jeher im Weingut in den An- und Ausbau der Weine mit Blick auf Natur, Umwelt und Nachhaltigkeit gelegt wird, wurde auch in diesem Jahr mit «HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE» ausgezeichnet. Ein Siegel für nachhaltige Arbeit in Weinberg und Keller, ebenso wie die Förderung des sozialen Zusammenlebens von Mitarbeiter und Nachbarn.

### Das perfekte Trio ...

#### ◆ BORDEAUX BLANC

Semillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle. Klare Aromen wie Grapefruit, Stachelbeere, leicht mineralisch mit einer tollen Frische. Trocken ausgebaut, wenig Säure (4g/l Restzucker).

#### ◆ BORDEAUX CLAIRET

Cabernet-Sauvignon zu 100%. Kräftige Farbe, intensive Noten von roten Beeren. Der Clairet verbindet so die Frische eines Roséweins mit den leichten Tanninen des Rotweins. Sehr elegant. Hervorragend als Apéritif geeignet !!

#### ◆ BORDEAUX ROUGE

Cabernet-Sauvignon und Merlot. Die Tannine sind harmonisch in die Fruchtigkeit des Merlot und die Kräftigkeit des Cabernet-Sauvignon eingebunden.



### Die ideale Trinktemperatur ...

Die Weintemperatur beeinflusst stark unsere Empfindlichkeit am Gaumen und auch in der Nase. Die richtige Temperatur ist deshalb für den Weingenuss ganz entscheidend.

Generell gilt: Bei tiefen Temperaturen tritt die Säure hervor, die Bitterkeit ist kaum spürbar und die Süße wirkt angenehm. Bei hohen Temperaturen hingegen tritt die Säure zurück, die Weine schmecken bitter und die Süße wirkt plump. Auch schmeckt der Alkohol in warmen Weinen vor.

Eine einfache Temperatur-Regel lautet: "Weißweine nicht zu kalt und Rotweine nicht zu warm" Denn Weißweine unter 6° verlieren das Aroma und schmecken im Mund sauer und Rotweine über 20° wirken alkoholisch und plump.

Am besten nimmt man den Weißwein aus dem Keller und kühlt ihn im Eiskübel kurz vor dem Einschenken auf die richtige Temperatur. Meistens werden die Weißweine jedoch im Kühlschrank auf Temperatur gebracht. Dies schadet dem Wein - entgegen anderslautenden Erzählungen - keinesfalls.

Da sich der Wein sich sofort beim Einschenken erwärmt, sollte er immer etwa 2° unter der gewünschten Trinktemperatur serviert werden.

Chambrieren: Dieser Ausdruck aus dem Frankreich des vorigen Jahrhunderts bedeutet, den Rotwein sorgfältig von der Kellertemperatur von etwa 10° auf die Raumtemperatur zu bringen. Der Ausdruck meint dabei bewusst die Temperatur der "chambres" (Schlafkammern), die damals die kühlest Räume im Haus waren. Kühler jedenfalls als die Küche oder die Salons, die mit Kaminen ausgestattet waren. Damit sind Temperaturen von 16° bis maximal 18° gemeint. ©erh



## Château La Freynelle - Blanc Sec

Appellation Bordeaux Blanc



### Bordeaux Blanc Sec ...

... Véronique Barthe, die Besitzerin von Château La Freynelle, vinifiziert hier einen typischen Bordeaux Blanc aus den Trauben Sauvignon Blanc (60%), Semillon und Muscadelle (je 20%).

Der Reben wachsen auf kalkhaltigem Lehmboden. Die Trauben werden gelesen, entrappt und ca. 18 Stunden eingemostet. Obgleich trocken ausgebaut hat der Wein für einen Weißwein sehr wenig Säure. Gekühlt trinken bei 6 bis 10°.

### Degustationsnotiz:

Strohgelb. Klare Aromen wie Grapefruit und Stachelbeere. Der Wein ist leicht mineralisch mit einer schönen Frische. Duftend, fruchtige Nase, ein wenig Exotik. Trocken ausgebaut (weniger als 4g/l Restzucker) - kaum Säure.

### Speiseempfehlung:

Fisch und Meeresfrüchte, Pasta, Risotto - auch wunderbar mit Ziegenfrischkäse.



## Château La Freynelle - Clairet

Appellation Bordeaux Clairet



### Bordeaux Clairet ...

... ist die historische Bezeichnung für die Weinspezialität aus der Region Bordeaux. Der Clairet war damals gegenüber den dunklen, spanischen und portugiesischen Weinen leichter und heller. Diese Bezeichnung wurde wieder aufgegriffen für die Unterscheidung vom Bordeaux Rosé.

Dieser Bordeaux Clairet - 100% Cabernet-Sauvignon - bleibt bis zu 60 Stunden auf der Maische. Anschließend werden ohne Pressung 10% des Mostes abgezogen. Der Most hat eine rötliche Farbe und wird zu Clairet weiter vergoren. Dieses Verfahren nennt man: Saignée. Es verleiht dem Wein eine kräftigere Farbe, intensive Noten von roten Beeren und einen Hauch Tannin. Gekühlt trinken bei 6 bis 10°.

### Degustationsnotiz:

Schokolade, Zwetschgen, etwas Sauerkirsche und Walderdbeeren. Feine Tannine.

### Speiseempfehlung:

Gegrilltes und gewürztes Fleisch, Sushi und asiatische Speisen (Curry).



## Château La Freynelle - Rouge

Appellation Bordeaux Rouge



### Bordeaux Rouge ...

... dieser Bordeaux Rouge ist aus Cabernet-Sauvignon und Merlot vinifiziert, ein süffiger, fein-strukturierter und frucht-betonter Bordeaux. Er bereitet sofort viel Spaß. Er ist ein wunderbarer Essens-Begleiter aufgrund seiner Fruchtstruktur und Aromenvielfalt.

Die Tannine sind harmonisch in die Fruchtigkeit des Merlot und die Kräftigkeit des Cabernet Sauvignon eingebunden.

### Degustationsnotiz:

Granatrot im Glas mit violetten Reflexen. Nase aus schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Gewürzen und Vanille. Langanhaltender Geschmack und seidige Tannine. Lagerpotential: ca. 5 bis 8 Jahre ab Jahrgang.

### Speiseempfehlung:

Harmoniert mit Wild, Geflügel und Braten. Schinkenbrett, Trüffelsalami. Passt gut zu Steak, Boeuf etc. ebenso wie Comté oder Bergkäse.