

Château L`Escart - Omar Khayam

Appellation Bordeaux Supérieur

Cuvée Omar Khayam ist eine Hommage an den gleichnamigen persischen Dichter und Gelehrten aus dem Ende des 11. Jahrhunderts.

Handlese, geringer Ertrag, strenge Selektion und 12 Monate im neuen und ein Jahr alten Barrique verleihen dieser Cuvée ihre Besonderheit.



*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.*

Degustationsnotiz:

Dunkles, sehr tiefes, dichtes Schwarzrubin.

In der Nase viel Kakao und etwas Mocca.
Dahinter Pflaume, Kirsche und Cassis, dunkle Frucht.

Am Gaumen ein wunderbar runder, weicher Stoff
geprägt von reifer Frucht, samtigen, aber dennoch
präsenen 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: 30% Merlot - 60% Cabernet-Sauvignon - 10% Cabernet-Franc -

Alkohol/ Restzucker/ Säure: 13,5 % - 1,6 g/l - 3,2 g/l

Alter der Reben/ Ertrag: Ø 40 Jahre - ca. 39 hl /ha

Ausbau: 12 Monate im franz. Barrique (neu)

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

Lagerfähigkeit: 10 Jahre ab Jahrgang