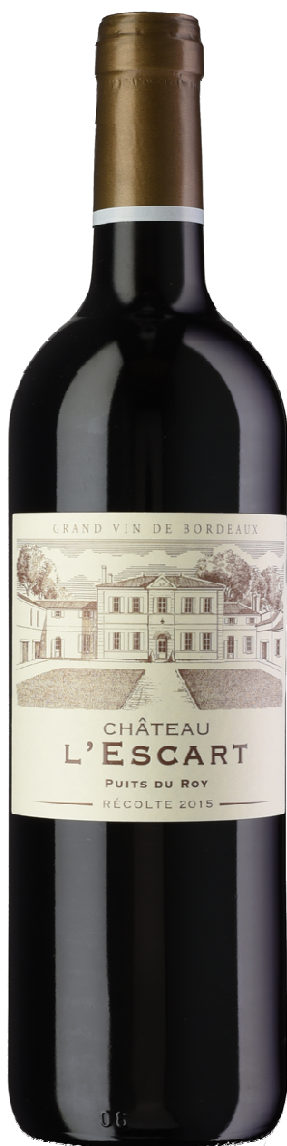


# Château L'Escart - Puits du Roy

Appellation Cadillac - Côtes de Bordeaux

Dieser (**fast**) **sortenreine Cabernet-Franc** aus dem Hause Gérard Laurent wird **ohne Barrique** ausgebaut !!

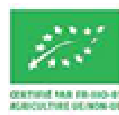


«Demeter - Markenzeichen für biodynamische Qualität»

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:

Dunkles, tiefes Rubinviolett.  
Die Nase: frische primäre Brombeerfrucht,  
etwas Kirsch und Mandel.  
Am Gaumen saftig, fruchtig.  
Ausgeglichene Tannine.  
Schöne Säure. Langer Abgang.  
Irgendwie Bordeaux pur.

## Speiseempfehlung:

T-Bone-Steak, Hirschsteak,  
Herzhafte Salamivariation

**Rebsorten:** 95% Cabernet-Franc - 5% Malbec

**Alkohol/ Restzucker/ Säure:** 14% - 1,8 g/l - 3,3 g/l

**Alter der Reben/ Ertrag:** Ø 55 Jahre - ca. 36 hl /ha

**Ausbau:** ohne Barriques - ohne Schönung - ohne Filtration  
- nur 2000 Flaschen pro Jahrgang !!

**Lagerfähigkeit:** 10 Jahre ab Jahrgang