



## Château L'Escart - Bordeaux Supérieur

Gérard Laurent hat das Weingut Anfang der 1990er Jahre erworben und durch konsequente Qualitätssteigerung in eine führende Position unter den Weinen aus der Appellation Bordeaux Supérieur gebracht.

Gemeinsam mit seinem Sohn Damien arbeitet er seit 2008 streng biologisch-dynamisch nach den Regeln Rudolf Steiners. Seit 2012 ist das Weingut offiziell nach "Demeter" zertifiziert.

Château L'Escart liegt mit seinen 26ha Rebflächen östlich von Bordeaux bei Saint Loubès. Die Weinberge sind mit den traditionellen Bordeaux-Rebsorten bepflanzt: Merlot (50%) Cabernet-Sauvignon (25%) und Cabernet-Franc (15%) Malbec (7%) und Petit Verdot (3%).

*Der Wein ist fruchtig, schön strukturiert mit komplexen Aromen, die an Johannisbeere und Lakritz erinnern.*

### Im Weingut werden 3 Weine ausgebaut

- ◆ EDEN - 60% Merlot und je 20% Cabernet-Sauvignon und Cabernet-Franc - sehr fruchtig, mit runden Körper - der traditionelle Wein des Winzers.
- ◆ O.KHAYYAM - 60% Cabernet-Sauvignon, 10% Cabernet-Franc und 30% Merlot. Die ältesten Rebstöcke, geringer Ertrag, strenge Selektion und Handlese verleihen diesem Wein seine Besonderheit. Fruchtig, kräftig und elegant.
- ◆ PUIITS DU ROY - im eigentlichen Sinne gar keine Cuvée, sondern ein sortenreiner Cabernet-Franc. Selten zu finden im Bordelais - Rebsortenrein und ohne Barrique - der besondere Wein.

*Bordeaux-Weine sind Cuvées. Im Allgemeinen entstehen sie durch Vermählung mehrerer Rebsorten, Parzellen oder Terroirs. Durch die Assemblage können die besonderen Eigenschaften der Weine besser zum Ausdruck kommen. Eine gelungene Kombination hebt das Typische der Terroirs hervor und bringt die einzelnen Bestandteile optimal zur Geltung ([www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com)).*

### Seit 2012 ist das Weingut nach Demeter zertifiziert ... !!

*«Bio heißt nicht Rückschritt. Wir besinnen uns auf die Ursprünge und entwickeln diese fortschrittlich weiter. Auf moderne Technik kann niemand verzichten» Gerard Laurent, Besitzer von Château L'Escart.*

Unter biologisch-dynamischer Landwirtschaft wird Landbau, Viehzucht, Saatgutproduktion und Landschaftspflege nach anthroposophischen Grundsätzen verstanden. Produkte können unter der Marke Demeter vertrieben werden. Grundlage ist der „Landwirtschaftliche Kurs“ von Rudolf Steiner. (Wikipedia).



Beim biologisch-dynamischen Anbau werden bestimmte Präparate verwendet und die „kosmischen Rhythmen“ des Mondes und der Planeten berücksichtigt.

Es werden Pflegemaßnahmen wie Unkrautkontrolle, Aussaat/Pflanzung und Ernte auf Mondphase und Planetenpositionen abgestimmt (sofern der Bodenzustand das zulässt) und es werden Empfehlungen für bestimmte Tages- und Jahreszeiten gegeben. Zum Beispiel sollen manche Anwendungen nur frühmorgens unmittelbar nach Sonnenaufgang erfolgen oder auch keine Bodenbearbeitung an 2 Tagen vor und nach Vollmond ... ©erh



## Château L'Escart - EDEN

Appellation Bordeaux Supérieur

demeter

### Diese Cuvée ...

... wird aus den traditionellen Rebsorten des Bordelais vinifiziert und ist somit das Aushängeschild des Weingutes. Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc.

*«Die Assemblage ist die Kunst, durch Vermählung von Rebsorten einen reichhaltigen, harmonischen Wein zu kreieren. Diesem jahrhundertealten Verfahren, das Wissen und Talent erfordert, verdanken die Bordeaux-Weine ihre Größe und ihren guten Ruf» (www.bordeaux.com)*

### Degustationsnotiz:

Der Wein hat eine dunkle Farbe. Das Bukett: dunkle Früchte, Pflaumen. Schön eingebundene Holznoten. Leicht vorhandene Säure. Am Gaumen kraftvoll und ansprechend mit sanften Tanninen.

### Speiseempfehlung:

Comté (Hart-Käse), Rinder-Steak, Canard à l'Orange (Ente)



## Château L'Escart - PUIITS DU ROY

Appellation Bordeaux Supérieur

demeter

### Diese Cuvée ...

... wird nur in besonders guten Cabernet-Franc Jahren ausgebaut.

Die südlichen Weinberge von Château L'Escart liegen am rechten Ufer der Garonne in der Appellation Cadillac - Côtes de Bordeaux. Die Böden sind hier kies- und sandhaltig und damit hervorragend geeignet für die Rebsorte Cabernet-Franc.

Das Besondere - Gérard Laurent baut hier einen fast sortenreinen Cabernet Franc aus und ohne Barrique !!

### 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, herzhaftes Salamivariationen.



## Château L'Escart - O.KHAYYAM

Appellation Bordeaux Supérieur

demeter

### Diese Cuvée ...

... ist eine Hommage an den gleichnamigen persischen Dichter und Gelehrten aus dem 11. Jahrhundert. Handlese, geringer Ertrag, strenge Selektion und die Reife im neuen Barrique verleihen dieser Cuvée ihre Besonderheit.

Die ältesten Rebstöcke liefern hierfür das Traubengut: ca. 60% Cabernet-Sauvignon/Cabernet-Franc, Merlot/Petit-Verdot. Nur ca. 5000 Flaschen pro Jahr.

### Degustationsnotiz:

Dunkles, sehr tiefes, dichtes Schwarzrubin. In der Nase viel Kakao und etwas Mokka. 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.

### Speiseempfehlung:

Magret de Canard (Entenbrust), Boeuf à la Bordelaise, Lamproie (Flussneunauge), Entrecôte, dunkle Schokolade, Mousse au Chocolat.