2014 Château d'Aiguilhe - Côtes de Castillon 0,75 Ltr.

Artikelnr. 02202714

Château d'Aiguilhe

Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: rot

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2014

Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Verschluss: Naturkorken

Ausbau: Barrique

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

Restsüße: 0 g/l

Säuregehalt: 4,9 g/l

Beschreibung

In der Nase Duft nach dunklen Früchten wie Brombeere und schwarze Johannisbeeren dazu gesellt sich etwas Tabak, Zedernholz, würzige Noten und ein feines Vanillearoma. Am Gaumen dann merkt man sofort die Eleganz und das Finessenreichtum dieses Weines mit weichem, samtigem Tannin, viel Frucht und einem ebenso fruchtigen und kraftvollen Nachhall. Das Weingut Château d'Aiguilhe ist eines der Weingüter im Bordeaux, dass im Besitz der Famile von Neipperg ist. Zuständig für die Bordeauxweingüter der Familie ist Stephan Graf von Neipperg. Das Château liegt auf einem kleinen Plateau und besitzt heute 140 Hektar Fläche von denen 90 ha dem Weinbau dienen. Der Boden der Weinberge besteht aus einem Untergrund aus Kalk, auf dem dann Schichten Ton und Lehm liegen. Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen und danach 30 Tage lang in Holztanks vergärt. Anschließend reift der Wein 13 Monate in Barriquefässern, die zu 30% aus neuem Holz bestehen.

Bewertungen

Robert Parker: 91

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter

2014 Château d'Aiguilhe - Côtes de Castillon 0,75 Ltr.

Artikelnr. 02202714

Château d'Aiguilhe

Produzent

Das Ende 1998 von Comte Stephan von Neipperg (Bruder des Karl Eugen Erbgraf zu Neipperg) gekaufte Château d'Aiguilhe aus dem 13. Jahrhundert ist eines der schönsten Weingüter der Appellation Castillon- Côtes de Bordeaux und umfasst 140 Hektar, von denen 90 für den Weinbau genutzt werden. Die ton- und kalk- sowie ton- und lehmhaltigen Böden bilden eine dünne, recht karge Schicht auf einem Untergrund aus Kalk, der für eine hervorragende Regulierung des Wasserhaushaltes sorgt. Die Reben haben ein Durchschnittsalter von 28 Jahren und nach dem abbeeren wird doppelt aussortiert. Die Weine liegen 25 bis 30 Tage in thermoregulierten Beton- und Holztanks bevor die pneumatische Pigeage stattfindet. Ausgebaut werden die Weine schließlich 15-18 Monate lang in neuen Fässern (bis 50%).

Château d'Aiguilhe
Frankreich
BP 34 1
33330 Saint-Emillion

© Weinhaus Stetter