2021 Château d'Aiguilhe - Côtes de Castillon 0,75 Ltr.

Artikelnr. 02202721

Château d'Aiguilhe





Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: rot

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2021

Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc

Flaschengröße: 0,75 Liter

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

Land: Frankreich Region: Bordeaux

Verschluss: Naturkorken

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Beschreibung

Die Weine von Château d` Aiguilhe bringen die starke Identität ihres Terroirs wunderbar zum Ausdruck: Sie vereinen Kraft und Frische und entfalten ihr Potenzial bereits nach 5-jähriger Flaschenreife.

Weinbereitung: 29 Tage lang in Beton- und Holztanks. Extraktion durch pneumatische Pigeage. Ausbau: 15 Monate lang in 30% neuen Fässern auf feiner Hefe.

Bewertungen

Falstaff: 91

Robert Parker: 91

Allergene

Enthält Sulfite: Ja



2021 Château d'Aiguilhe - Côtes de Castillon 0,75 Ltr.

Artikelnr. 02202721

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

