

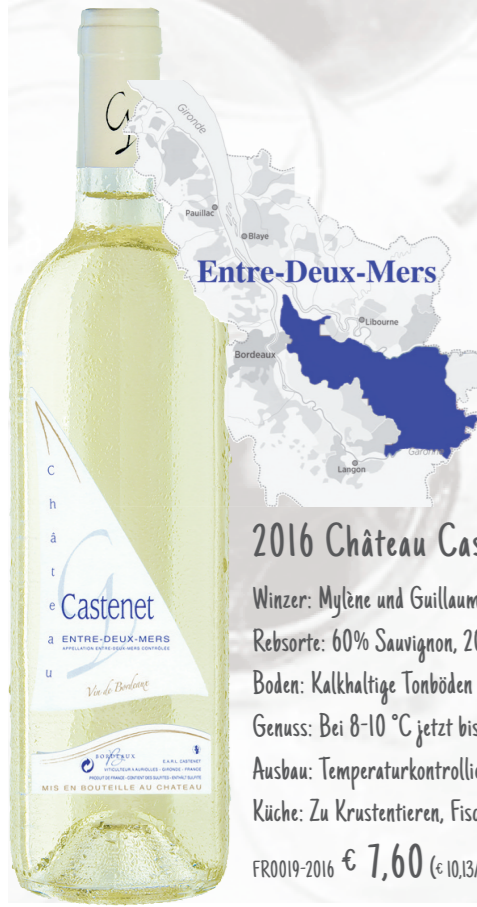
Sauternes

Dicht bewachsen mit klassifizierten 'Grands Crus' und kleineren Weinbergen profitiert Sauternes von Böden hoher Qualität und vom günstigen Mikroklima. Gilt als weltbestes Süßwein!



2013 Château Lauvignac · Sauternes AOC
 Winzer: Dominique Bonnet, Philippe Poujardieu · Rebsorte: Sauvignon, Sémillon, Muscadelle
 Boden: Kalkhaltiger Lehmboden mit Kieselsteinen · Alkohol: 14% Vol. · Genuss: Bei 10 - 12°C jetzt bis 2023
 Ausbau: Die edelfaulen Beeren werden sukzessive über Wochen hinweg manuell gelesen.
 Nach der schonenden Pressung erfolgt die Fermentation bei 18° im Stahltank.
 Küche: Zu Gänseleberpastete, Mango-Sorbet oder Blauschimmelkäse z.B. Roquefort

FR0509-2013 0,375 Liter € 12,80 (€ 25,60/L)



Entre-Deux-Mers

Dordogne und Garonne: Zwei Flüsse unter dem Einfluss der Gezeiten, die sich wie zwei Binnenmeere verhalten! 1400 Hektar in der Region, die mit Weißweinreben bepflanzt sind: Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon

2016 Château Castenet · Entre-Deux-Mers AOC
 Winzer: Mylène und Guillaume Guennec
 Rebsorte: 60% Sauvignon, 20% Sémillon, 20% Muscadelle
 Boden: Kalkhaltige Tonböden · Alkohol: 13% Vol.
 Genuss: Bei 8-10 °C jetzt bis 2019
 Ausbau: Temperaturkontrolliert in Edelstahltank
 Küche: Zu Krustentieren, Fisch, Austern, leichten Vorspeisen, Ziegenkäse

FR0019-2016 € 7,60 (€ 10,13/L)

Lussac Saint Emilion

Die Weingärten von Lussac St. Emilion sind die nördlichsten in der Region St. Emilion. Sie sind angelegt an Südhängen und wachsen auf Ton-Kalk-Plateaus im Westen oder kälteren Tonböden im Norden. Die Anbaufläche beträgt 1500 Hektar, die überwiegend mit zwei Rebsorten bepflanzt ist: Merlot und Cabernet Franc.



2014 Château Lacroix Blanchon Lussac Saint Emilion AOC
 Winzer: Marie Acier und Sabine Lacroix
 Rebsorte: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc
 Boden: Kiesel aus Kalkstein, im Untergrund Lehm · Alkohol: 13% Vol.
 Genuss: Bei 16 °C jetzt bis 2020
 Ausbau: Traditionelle Maischegärung in temperaturgesteuertem Edelstahltank
 Küche: Zu gegrillter Lammkeule mit Rosmarin, Rindersteak oder zu Zwiebelrostbraten.
 Klassisch zu 'Poulet Sauté à la Bordelaise' (gebratene Poularde mit Schalotten und Artischockenherzen).

FR0550-2014 € 10,95 (€ 14,60/L)

Château Flamand Bellevue Bordeaux Clairet und Bordeaux Supérieur

1993 übernahm Hervé Grandeau die Leitung dieses Weinguts in der 3. Generation. In den 120 ha großen Weingärten nahe der Stadt Bordeaux, im Gebiet Entre-deux-Mers, dominiert die Merlot-Traube. Diese Rebsorte findet auf dem kalkhaltigen, mit Kieselsteinen vermischten Lehmboden ideale Voraussetzungen. Für den Weinausbau hat Hervé Grandeau moderne temperaturkontrollierte Edelstahltanks, aber auch über 250 Barriques zur Verfügung. Sein Ziel ist es, Weine zu moderaten Preisen zu keltern, die einen unkomplizierten Trinkgenuss bieten. Wir freuen uns, dass wir Ihnen nach langer Suche mit dem Château Flamand Bellevue Rouge 2015 einen jetzt schon recht zugänglichen Rotwein anbieten können. Eine Spezialität von Hervé ist sein Clairet. Ein nach jahrhundertalter Tradition hergestellter 'Clairet' ist heute eine Rarität. Dieser Wein ähnelt mit seiner kräftigeren Farbe und Textur und dem höheren Alkoholgehalt eher einem leichten Rotwein als einem Rosé. Wunderbare Weine mit einem guten Preis/Genussverhältnis!



2016 Château Flamand Bellevue · Bordeaux AOC
 Winzer: M. Sourdes, Hervé Grandeau · Rebsorte: 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon
 Boden: Kalkhaltiger Lehmboden mit Kieselsteinen · Alkohol: 14% Vol. · Genuss: Bei 8 - 10°C jetzt bis 2019
 Ausbau: Der Wein wurde nach der Saignée-Methode gekeltert und in Edelstahltanks ausgebaut.
 Küche: Zu kalten Platten mit Roastbeef, Salami, Schinken und Käse. Zum Barbecue, zu Salaten und Gemüsegerichten.

FR0558-2016 € 8,50 (€ 11,33/L)

2015 Château Flamand Bellevue Bordeaux Supérieur AOC
 Winzer: M. Sourdes, Hervé Grandeau
 Rebsorte: 65% Merlot, 5% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon
 Boden: Kalkhaltiger Lehmboden mit Kieselsteinen · Alkohol: 13,5% Vol.
 Genuss: Bei 16 - 18°C jetzt bis 2022
 Ausbau: Traditionelle Maischegärung in temperaturgesteuertem Edelstahltank. Der weitere Ausbau erfolgte je zur Hälfte in Edelstahltanks und in gebrauchten Barriques.
 Küche: Zu kalten Platten mit Schinken, Wurst und Käse. Zum Cassoulet, Rinderschmorbraten in Rotwein oder Gulasch, gebratene Lammkeule oder Lammkoteletts vom Grill.

FR0557-2015 € 9,50 (€ 12,67/L)