

# Château Beyzac Haut-Médoc Cru Bourgeois



Name:	Château Beyzac Haut-Médoc Cru Bourgeois
Artikel Nr.:	6135
Hersteller:	Château Beyzac
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0,75 Liter
Jahrgang:	2019
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Der Wein ist würzig in der Nase mit subtilen Andeutungen von Eichenholz. Am Gaumen körperreich und gut strukturiert mit weichen Tanninen sowie Nuancen von Vanille und Lakritz. Ein ausdrucksvoller, körperreicher Wein, der gerade in Kombination mit interessanten Gerichten mit rotem Fleisch seinen Reiz ausleben kann.
Herstellung:	Die Ernte erfolgt sowohl mechanisiert als auch händisch. Es folgt eine klassische Vinifikation mit automatisch regulierten Temperaturen während der Fermentation in Edelstahltanks. Der Most ruht drei Wochen lang auf den Edelstahltanks, bevor der Jungwein in Barriques aus französischer Eiche gelagert wird. Jedes Jahr werden 30% der Fässer durch neue ersetzt.
Hersteller-information:	Die Geschichte von Château Beyzac lässt sich bis in das 17. Jahrhundert zurückverfolgen. Das Anwesen wurde auf den Ruinen einer römischen Villa aus dem ersten Jahrhundert gebaut und steht unter Denkmalschutz. Das Château gehört heute der Familie Roland, welche diesem Cru Bourgeois zu seinem Ansehen verholfen haben. Die 14 ha Rebfläche bestehen aus kalk- und tonhaltigen Kiesböden, auf denen durchschnittlich 12 Jahre alte Rebstöcke stehen. Durch sorgfältige Arbeit im Weinberg und moderne Kellertechnik werden verlässliche, sich beständig verbessernde Qualitäten produziert.
Servier-empfehlung:	Hervorragend zu gebrilltem Rinderfilet, Lamm oder gereiften Käsesorten. Empfohlene Trinktemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 0,7 g/l Säuregehalt: 3,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 8-10 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Concours Mondial de Bruxelles für Jahrgang 2014.