

# Weinzentrale

EBERLE

## 2020 - Bourgueil - Domaine du Bel Air

Art.-Nr: 60408

Bio



### Beschreibung:

Ortstypisches Bourgueil Cabernet Franc-Bukett nach Boysenbeeren, Pflaumen, Cassis, Belem-Pfeffer, kühlem Waldboden und Sternanis. Im Gaumen dicht und modern. Viel Stoff, Druck, Saft, dunkle Frucht und von zartkörnigem Tannin umgeben. Dynamisch in seiner Art. Herrliche Trinkstruktur mit Länge und Dichte bis ins Finale

### Hersteller:

Das 20 Hektar Bio-Weingut wird seit 1995 von Pierre Gauthier und seiner Familie geführt. Im Weinberg und im Keller wird nach dem Nachhaltigkeitsprinzip gearbeitet. Die Appellation Bourgueil liegt im Herzstück Frankreichs und erstreckt sich über 7 Gemeinden am Ufer der Loire. Weltklasse Cabernet-Franc-Rotweine!

### Anbau:

Das Geheimnis von Weingärtner Pierre Gauthier sind bei diesem exzellenten Bourgueil die circa 20 ausgewählten Parzellen. Die Cabernet Franc-Trauben stammen von 40jährigen Rebstöcken und stehen auf unterschiedlichem Terrain.

<b>Rebsorte</b> Cabernet Franc	<b>Region</b> Loire	<b>Alkoholgehalt</b> 13 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 15-17 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Appellation Bourgueil Contrôlée	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Großes Holzfass
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Alluviales Schwemmland, Lehm- und Kiesböden. Tuff.	<b>Trinkfenster</b> 2021-2026+	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Ökologischer Weinbau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> JA

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



### Mineralität



### Säure



### Tannin



## Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Haute Cuisine



Grillgemüse



Grillen



Wildgerichte