

# Weinzentrale

EBERLE

## 2016 - Château la Brande Les Rocheuses - Château la Brande

Art.-Nr: 60838

Bio

Neu



### Beschreibung:

In der sensorischen Ansprache viel reife und moderne Frucht, die an Noten von Himbeeren, roten Kirschen, Johannisbeeren, schwarzem Pfeffer und zartem Vanille-Rauch denken lässt. Hat im Antrunk Stoff, Struktur und saftig-feinwürzige Fruchtaromen, die den Gaumen im Nu ausfüllen. Sehr schmackhafter Tanninbau in der Kernstruktur. Dieser Bordeaux steckt voller aromatischer Überraschungen, die sich Minute für Minute offenbaren. Er besitzt im Finale eine wunderbare Länge und Dichte.

### Hersteller:

Das 18 Hektar Anwesen, Château La Brande liegt in Saillans an der Gironde. Der Landsitz wurde 1730 errichtet. Die Region Fronsac liegt westlich der beiden Bereiche Saint-Émilion und Pomerol. Seit 2012 bewirtschaftet Benoît Soulies die gesamten Weingärten nach biologischen Richtlinien. Terroir definierter Bordeauxwein.

### Anbau:

<b>Rebsorte</b> Merlot, Cabernet Franc	<b>Region</b> Bordeaux	<b>Alkoholgehalt</b> 14 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 16-18 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Appellation Fronsac Contrôlée	<b>Restsüße</b> 3,2	<b>Ausbau</b> Barrique
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Ton und Kalkschichten mit tiefer Kreide	<b>Trinkfenster</b> 2024-2026+	<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



Rotes Fleisch



Haute Cuisine



Lamm



Grillgemüse



Grillen



Wildgerichte