



Art.-Nr.: 10345

DOMAINE BERTHOUMIEU CHARLES DE BATZ

REBSORTEN	Cabernet Sauvignon, Tannat
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Madiran
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
RESTSÜßE	0,4 g/l
SÄUREGEHALT	5,6 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	3760201583074
AUSBAU	90% Tannat, 10% Cabernet Sauvignon

BODEN

Sedimentäre Böden, mit Kieselsteinen durchsetzt, aus Kies und Kalkstein. Ozeanisch beeinflusstes Klima mit heißen Sommern, trockenen, sonnigen Herbstern und relativ milden Wintern.

BESCHREIBUNG

Trauben aus bis zu 80 Jahre alten Reben in biologischer Konversion. Handlese ca. Mitte Oktober, Selektion der Trauben. Kaltmazerierung. Maischegärung während ca. 30 Tagen in Edelstahl tanks (etwas kürzer bei Cabernet Sauvignon). Reifung in 50% neuen und 50% einmalbelegten Eichenholzbarriques während 12 Monaten. Weitere, mehrmonatige Reifung auf der Flasche.

Dunkelrotes Rubinrot mit schwarzem Kern. Konzentrierte Aromen nach Brombere, Plaume, frischer Vanille und Holz. Kraftvoll auf der Zunge, präsenste Tannine. Aparte Kräuterwürze, etwas Teer. Exzellentes Spiel von dunkler Frucht und Tanninen. Mittlerer Körper. Komplex mit enormem Reifepotenzial. Ein großer Wein und perfektes Beispiel für einen Madiran der Referenzklasse. 93 Punkte Wine Enthusiast

DOMAINE BERTHOUMIEU | FRANKREICH | MADIRAN

17 Punkte VINUM

