

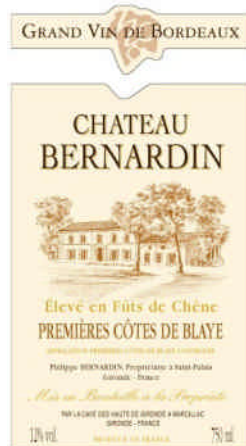
CHÂTEAU BERNARDIN

PREMIERES CÔTES DE BLAYE - ROT - 2004

Goldmedaille beim Concours Général Agricole



Das Château Bernardin liegt in Saint-Palais, 55 km nördlich von Bordeaux. Sein Weinberg erstreckt sich über eine 18 Hektar große, mit Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc bestockte Rebfläche. Dieser Wein wird in der Kellerei der Hauts de Gironde vinifiziert und 12 Monate lang in Eichenfässern ausgebaut.



Erhältlich in der 6er Holzkiste



TECHNISCHE DATEN

REBSORTEN:

MERLOT 70% CABERNET SAUVIGNON 30%

BÖDEN:

KOMPAKTER KIES

PFLANZDICHTHE:

5 000 Rebstöcke je Hektar

ERTRAG:

45 Hektoliter je Hektar

VINIFIZIERUNG:

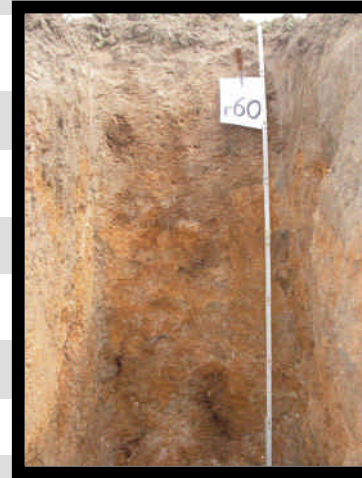
Auswahl von Parzellen. Kaltmazeration von 3 Tagen vor der eigentlichen Gärung. Extraktionen durch kombiniertes Untermischen des Tresterhuts und Umwälzen der Maische. Verlängerte Gärung (4 Wochen), Schönung mit Eiweiß. 12-monatiger Ausbau in Eichenfässern.

VERKOSTUNG:

Ein sehr konzentrierter Wein mit einer granatroten Farbe, der verschiedene Aromen liefert: gekochte und eingemachte schwarze Früchte, Sauerkirsche und Kakao. Nach einer weichen Ansprache kommt ein Holzton mit zarter Vanille zum Ausdruck, der in eine angenehme Süßlichkeit übergeht.

SERVIERVORSCHLAG:

Rotes Fleisch, Ente und Desserts mit einem reichlichen Gehalt an Schokolade.



JAHRESPRODUKTION: 80 000 Flaschen