



Fotos: CIVB, W+M

Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Moderne Weinwelt

Ja, Bordeaux ist modern. Und Bordeaux ist wieder weiß. Das ist zwar noch eine kleine Übertreibung, aber Bordeaux Blanc verdient Beachtung. Kein halbes Jahrhundert ist es her, da waren die Weißweinrebstöcke in Bordeaux noch in der Überzahl. Nach mehreren Jahrzehnten im Schatten der Rotweine erleben die Weißweine des größten Qualitätsweinbaugebiets der Erde nun eine echte Renaissance.

Obwohl Bordeaux seit Jahrzehnten in Deutschland ein Synonym für Rotwein ist, wurde im Gebiet selbst traditionell sehr viel Weißwein angebaut. Sein Anteil ist aber stark zurückgegangen – von 59% im Jahr 1969 auf heute 8%. Aber, wie drückte es Master Sommelier Hendrik Thoma kürzlich so treffend aus: „Bordeaux bietet viel mehr, als die meisten Menschen denken.“ Nicht alle Weintrinker sind Kenner. Die meisten wollen es auch gar nicht werden, sondern mögen es unkompliziert und suchen einen leichten Zugang zu Bordeaux. Den

WEIN+MARKT 3/2015

bieten die Appellationen Bordeaux und Bordeaux Supérieur mit ihren Weiß- und Rotweinen, Rosés, Crémants und Clairets.

Die Landkarte des Bordelais weist fünf Dutzend Appellations d'Origine Protégées (AOP) mit einer Vielzahl von berühmten Namen aus. Aber nur sieben Appellationen dürfen im gesamten Gebiet erzeugt werden:

- **Bordeaux (trockener Weißwein, Rosé, Clairet und Rotwein)**
- **Bordeaux Supérieur (praktisch nur Rotwein und eine winzige Menge edelsüßer Weißwein)**

- **Crémant de Bordeaux (Schaumweine aus klassischer Flaschengärung, weiß und rosé)**

Dabei gibt es leicht erkennbare Schwerpunkte bezüglich der überwiegenden Weinfarbe. Der Médoc und die östlichen Gegenden um St-Emilion werden von Rotweinreben dominiert. Zwischen den Flüssen Garonne und Dordogne – deshalb auch Entre-deux-Mers genannt – haben zwar die roten Sorten ebenfalls die Oberhand, aber dort werden 80% der Bordelaiser Weißweine produziert. Und rechts

Große Bordeaux-Karte mit allen Appellationen
„Das Weinbaugebiet Bordeaux“



Rosé (Ernte 2014). Crémant de Bordeaux ist eine echte Rarität, die in Weiß und Rosé auf nur 331 ha erzeugt werden darf – alles unter dem Dach des Syndicat Viticole des Appellations Contrôlées Bordeaux et Bordeaux Supérieur.

Mit welchen Rebsorten haben wir es zu tun?

Alle Weine aus Bordeaux haben die charakteristischen Rebsorten gemeinsam. Rotweine entstehen aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec und Carmenère. Die Weißweine werden zum allergrößten Teil aus Sauvignon Blanc und Sauvignon Gris, Sémillon und Muscadelle gekeltert. Es gibt aber auch noch einige Hektar Ugni Blanc und Colombard. Nicht selten finden sich heute in Bordeaux auch rebsortenreine Weine, die die Sortenangabe sogar auf dem Etikett tragen. Das ist besonders für den deutschen Markt von Bedeutung, wo die Weinliebhaber gerne wissen wollen, aus welchen Rebsorten ein Wein gekeltert wurde.

Der Merlot hat sich im Laufe der Jahre in Bordeaux sehr breit gemacht. Seine frühe Reife und die Geschmeidigkeit der Weine kommen bei den Kunden sehr gut an. Dazu gesellen sich immer eine schöne Farbe und eine moderate Säure. Cabernet Sauvignon bringt selten viel Alkohol mit, dafür aber markante Tannine, die den Weinen ein langes Leben verleihen, manchmal aber auch eine gewisse Zeit der Flaschenreife benötigen. Der Cabernet Franc ist der biologische Vater des Cabernet Sauvignon. Dieser hat von ihm die Tannine und die Lagerfähigkeit geerbt. Petit-Verdot-Trauben sind recht klein, und die Beeren haben eine dicke Schale. Alles darin ist sehr konzentriert, weshalb die Weine aus dieser Rebsorte nur wenige Prozent der Assemblage einnehmen, ihr aber oft das gewisse Etwas geben, das eine Komposition so besonders macht. Schließlich sind da noch Malbec und Carmenère, die in Argentinien und Chile Karriere gemacht haben, aber in Bordeaux keine große Rolle mehr spielen.

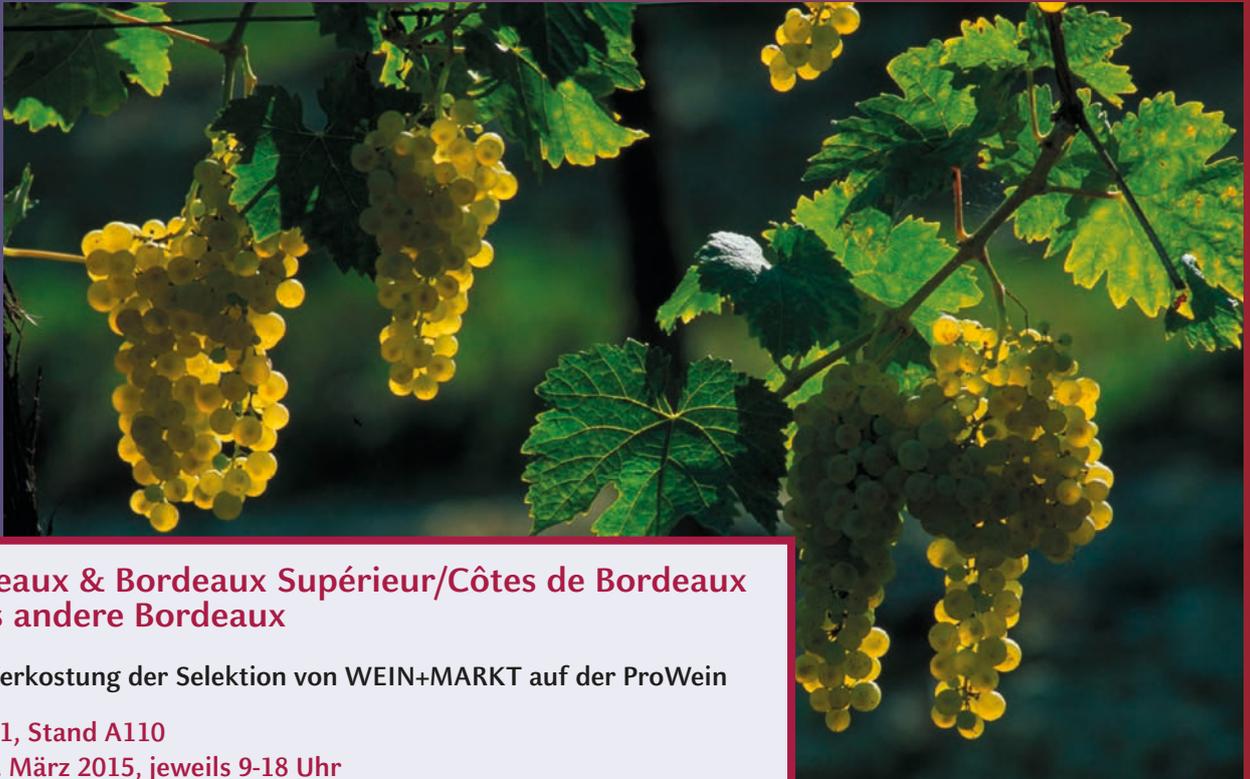
Die Weißweine aus Bordeaux entstehen überwiegend aus Sémillon, Sauvignon Blanc und Sauvignon Gris. Die sehr aromatische Muscadelle wird meist in kleinem Prozentsatz zur Abrundung der As-

der Gironde im Norden der Region halten sich Weiß und Rot etwa die Waage.

Rund um die Stadt Bordeaux befinden sich 113.000 ha Rebfläche und damit 1,5% aller Rebflächen der Erde. Das bedeutet gleichzeitig ein Viertel des Qualitätsweinbaus in Frankreich. 80% aller landwirtschaftlichen Betriebe des Départements Gironde, dessen Hauptstadt Bordeaux ist, betreiben Weinbau mit einer durchschnittlichen Betriebsgröße von 16 ha. Im Vergleich dazu bearbeitet ein Winzer in Deutschland mit insgesamt 100.000 ha Anbaufläche durchschnittlich 5 ha.

Also gibt es in Bordeaux knapp 7.000 Winzer. Deren Weine werden zu 70% von Handelshäusern international vermarktet. Insgesamt hängen in Bordeaux 55.000 Arbeitsplätze direkt oder indirekt von der Weinerzeugung ab.

Erst vor diesem Hintergrund erschließt sich die Bedeutung der sieben oben genannten Appellationen, deren Weine in der gesamten Region zu finden sind. 5.300 Winzer produzieren auf rund 60.000 ha je nach Jahrgang eine Menge von rund 3 Mio. hl Wein, davon sind 271.000 hl Weißweine und 268.000 hl



Bordeaux & Bordeaux Supérieur/Côtes de Bordeaux – Das andere Bordeaux

Freie Verkostung der Selektion von WEIN+MARKT auf der ProWein

Halle 11, Stand A110

15. -17. März 2015, jeweils 9-18 Uhr

Frisch, modern und von exzellenter Qualität – so präsentieren sich die Weine aus den **Appellationen Bordeaux & Bordeaux Supérieur**.

Am Gemeinschaftsstand in **Halle 11, Stand A 110** stellen 14 Winzer ihre Neuheiten vor. Rund 60 ihrer Weine stehen an Verkostungstischen zur freien Degustation

bereit – darunter Empfehlungen der Redaktion **WEIN + MARKT**.

Schwerpunkte der Präsentation sind Weiß- und Roséweine, doch Weinprofis werden auch auf der Suche nach modernen roten Bordeaux fündig.

BORDEAUX
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Planète Bordeaux

Die weißen Rebsorten und die Weißwein-Erzeugung rücken in Bordeaux immer mehr in den Fokus.

semblage verwendet. Sémillon gibt den Weinen Stoff und Volumen. Im Bukett eher zurückhaltend, ist er ein idealer Partner des Sauvignon Blanc, der meist sehr aromatisch und duftig ist. Im Duett sind die beiden Rebsorten fast nicht zu über treffen.

Die Bordeaux Blancs sind in jüngster Zeit wieder vermehrt in den Fokus gerückt. Nicht zuletzt auch durch einen neuen, jugendlichen Weinstil, der den Anforderungen der modernen Märkte gerecht wird. Der Trend zum Rotwein ist gestoppt. Nun gilt es, den Bordeaux-Trin-

kern überall auf der Welt wieder beizubringen, dass Bordeaux nicht nur Rotwein bedeutet. Eine intensive Forschung an der Önologischen Fakultät der Universität Bordeaux befasst sich seit Jahrzehnten speziell mit der Erzeugung von Weiß- und Roséweinen. Insbesondere der Önologie-Professor Denis Dubourdieu hat die Technik der Weißweinbereitung revolutioniert und die Château-Besitzer davon überzeugt, sich mit der Erzeugung von frischen, fruchtigen und jugendlichen Weißweinen zu befassen. Er führte sie weg von zu viel Holzeinsatz und lehrte sie, die

feinen Aromen der Sorten Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle herauszuarbeiten. Daraus entstanden zwei Weißwein-Schulen: die kräftigen, holzgereiften und sehr lagerfähigen Weißen, die vor allem in der Appellation Pessac-Léognan wachsen, und die fruchtig-lebhaften Weißweine mit viel Sortencharakter und früherer Trinkreife der Appellation Bordeaux Blanc. Auf der kommenden ProWein bietet sich vom 15. bis 17. März 2015 für alle Händler die Gelegenheit, sich selbst ein Bild von den neuen Weinen zu machen.



Die Winzer verfügen für die verschiedenen Weinbereitungsarten über die adäquaten Kellerausstattungen mit Edelstahltanks und Barriques.



Bordeaux & Bordeaux Supérieur auf der ProWein

WEIN+MARKT hatte die Gelegenheit, schon im Januar eine große Auswahl von Weinen der Appellationen Bordeaux & Bordeaux Supérieur zu verkosten und sich einen umfassenden Eindruck zu machen. 97 Weine und 2 Crémants standen

auf unserem Probentisch. Wir waren zunächst überrascht, dass die Weißweine überwiegend schon aus dem Jahrgang 2014 stammten. In der Verkostung dann die nächste Überraschung darüber, wie fein, fruchtig, knackig und strukturiert sich diese Weine präsentierten.

Eine völlig neue Welt des Bordeaux Blanc tat sich auf. Weine, wie sie der deut-

sche Markt braucht, da sie den Präferenzen der deutschen Verbraucher entsprechen. Es war ein Vergnügen, mit Nase und Gaumen herauszufinden, wie sich die Anteile von Sauvignon Blanc und Sémillon in den Weinen darstellen. Moderne weiße Bordeaux sind ein klarer Ausdruck der Rebsorten, und je nach Erzeuger wechseln die Anteile sehr stark, was die Spannung erheblich steigert. Die Bordeauxer Winzer schaffen es auch, den Unterschied zwischen Rosé und Clairet sehr deutlich herauszuarbeiten. Und nicht zuletzt sind es die Rotweine, die die hohen Erwartungen, die immer in Bordeaux-Weine gesetzt werden, mit Leichtigkeit erfüllen. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich auf der ProWein einen Eindruck vom modernen Bordeaux zu verschaffen. Sie werden überrascht sein. Kurz gesagt, es war ein Vergnügen und eine ehrenvolle Aufgabe, für den Auftritt der Appellationen Bordeaux & Bordeaux Supérieur auf der ProWein die Muster aussuchen zu dürfen.

Unsere Favoriten, die Sie alle auf der ProWein verkosten können, finden Sie auf den hier folgenden Seiten.

Chill-Out-Party mit Bordeaux (Shuttle-Bus)

Quartier Bohème, Ratinger Straße 25, Düsseldorf Altstadt
Montag, 16. März, 18.30-23 Uhr

Erholen Sie sich von einem anstrengenden Messetag: Am ProWein-Montag (16. März) laden die Appellationen Bordeaux & Bordeaux Supérieur gemeinsam mit den Côtes de Bordeaux zur Chill-Out-Party ins Quartier Bohème im Herzen der Düsseldorfer Altstadt ein. Bei Livemusik können die Partygäste mit einem Glas Wein in der Hand relaxen, das exklusive Büffet genießen und sich mit anderen Fachleuten sowie rund 30 Produzenten austauschen. Ein Shuttle-Bus steht ab 18 Uhr auf der Messe bereit.

Das Schloßer Quartier Bohème liegt im Herzen der Düsseldorfer Altstadt. Nutzen Sie den Shuttle-Bus direkt von der Messe. Mit dem Auto können Sie unter der Location parken: im Parkhaus Grabbeplatz/Kunstmuseum. Mit dem Aufzug kommen Sie nach oben und stehen direkt vor dem Schloßer Quartier Bohème.

Punkte: 15,4**La Cuvée Sans Nom**

Prodiffu-Terre de Vignerons

F-33790 Landerrouat

Kontakt: Christina Baker

c.baker@prodiffu.terredevignerons.com

*Blasse Roséfarbe mit einem feinperligen Mousseux.**Erinnert im Geruch etwas an Brotrinde und im**Geschmack an Pfirsich, gepaart mit einem**Hauch Zitrus. Ist vom Typ wie ein Champagner und**weist eine schöne Länge auf.***Punkte: 14,7****2014 Château Thieuley**

Château Thieuley

F-33670 La Sauve

Kontakt: Sylvie Courselle

contact@thieuley.com

*Noch etwas zurückhaltend in der Nase, aber**sehr frisch und fruchtig mit dezentem Holzeinsatz.**Der Wein wirkt durch die gut integrierte Säure**schön saftig, aber nicht zu fett.***Punkte: 15,4****2014 Le Blanc de Monsieur Henri**

Vignobles Ducourt

F-33760 Ladaux

Kontakt: Jonathan Ducourt

gaelle.hernandez@ducourt.com

*Frischer Apfelfduft in Verbindung mit dezentem Duft**nach Stachelbeere. Am Gaumen deutlich schmeckbare**Süße. Die Aromen wirken rezent, aber halten auch**lange an.***Punkte: 14,4****2014 Domaine du Claouset**

Vignobles Siozard

F-33420 Lugaigac

Kontakt: David Siozard

info@vignobles-siozard.com

*Der Duft versprüht eine jugendliche Frische,**die an heimische Früchte wie zum Beispiel Pfirsich**erinnert. Am Gaumen ist es ein schöner knackiger**Weißwein, der sehr viel Fülle und Länge mit sich bringt**und dadurch Trinkfreude vermittelt.***Punkte: 15,2****2014 Château Pierrail**

Château Pierrail

F-33220 Margueron

Kontakt: Alice Demonchaux

alice.pierrail@orange.fr

*Noch in der Nase wie ein Jungwein, aber im Geschmack**sehr vollmundig und cremig. Die Aromenvielfalt kommt**erst in Verbindung mit Luft richtig zur Geltung und**verspricht auch als Weißwein sehr viel Reifepotenzial.***Punkte: 14,4****2014 Blason Timberlay**

Robert Giraud

Château Timberlay

F-33240 Saint-André de Cubzac

Kontakt: John Lujan

j.lujan@robertgiraud.com

*Im Geruch sehr jung, fruchtig und frisch.**Im Geschmack eine sehr gut eingebundene Süße,**die dem Wein in Verbindung mit der Säure**eine schöne Saftigkeit verleiht.***Punkte: 14,9****2014 Château Lamothe-Vincent**

Vignobles Vincent

F-33760 Montignac

Kontakt: Fabien Vincent

info@lamothe-vincent.com

*Typisch frische Sauvignon-Blanc-Frucht, die in der**Aromatik an Stachelbeere gepaart mit etwas grüner**Paprika erinnert. Zitrusfrüchte am Gaumen halten den**Wein besonders lebendig und vermitteln**sehr viel Trinkspaß.***Punkte: 14,4****2013 Château Lestrille Capmartin**

Château Lestrille

F-33750 Saint-Germain du Puch

Kontakt: Martin Fueyo

martin@lestrille.com

*Kräftige goldgelbe Farbe. Frisches Holzstäbchen**gepaart mit einem sehr reintönig ausgebauten Wein.**Am Gaumen nicht zu wuchtig und das**Süße-Säure-Spiel gut auf den Punkt gebracht.*

Punkte: 14,4
 2012 Château Thieuley
 Cuvée Francis Courselle
 Château Thieuley
 F-33670 La Sauve
 Kontakt: Sylvie Courselle
 contact@thieuley.com

Intensiv gelbe Farbe, was den Holzeinsatz schon verrät. Im Geschmack bietet der Wein viel Kraft und Körper in Verbindung mit einer feinen Würze und schönem Schmelz.



Punkte: 15,7

2012 Château Joinin
 Château Joinin
 F-33420 Jugazan

Kontakt: Brigitte Mestreguilhem
 chateau.pipeau@wanadoo.fr
Dunkelrote blickdichte Farbe. Erinnert im Duft an Capuccino mit etwas Erdnuss. Wirkt im Geschmack sehr ausgewogen, fast schon mild. Vermittelt dadurch sehr viel Spaß.



Punkte: 14,4
 2014 Château Vignol
 Château Vignol
 F-33750 Saint-Quentin de Baron
 Kontakt: Jean Thomas Doublet
 info@famille-doublet.fr

Intensive, für Clairet typische Farbe. Reintönige Frucht, die an einen leichten Rotwein erinnert, aber keineswegs mit zu viel Tannin strotzt, sondern gekühlt viel Trinkspaß mit etwas Anspruch vermittelt.



Punkte: 15,2

2010 Divinus de Château Bonnet
 Les Vignobles André Lurton
 Château Bonnet
 F-33420 Grézillac
 Kontakt: Anaïs Valières
 a.valieres@andrelurton.com

Dunkle granatrote Farbe, im Duft sehr offen und fruchtig. Am Gaumen schön ausgewogen mit einem guten Säuregerüst und gut integrierten Tannin, absolut trinkreif.



Punkte: 14,4
 2014 Château Magondeau
 Vignobles Goujon
 F-33141 Saillans
 Kontakt: Pascale Goujon
 contact@chateaumagondeau.com

Bonbonfarbenes, fast Clairet-farbenes Rosé. Im Aroma sehr jugendlich, fruchtig und frisch. Erinnert an Waldfrüchte mit einem Touch Joghurt, was ihm wiederum eine gewisse Fülle verleiht. Ein Wein, der auch im Winter noch geht.



Punkte: 14,9

2011 Château Bonnet Réserve
 Les Vignobles André Lurton
 Château Bonnet
 F-33420 Grézillac
 Kontakt: Anaïs Valières
 a.valieres@andrelurton.com

Feine vanillige Röstaromatik. Im Geschmack kräftige Tannine mit einem samtigen und lang anhaltenden Finish. Die dezent spürbare Säure weist auf ein gutes Lagerpotenzial hin.



Punkte: 15,9
 2012 Douthe N° 1
 Douthe
 F-33295 Blanquefort
 Kontakt: Marie-Hélène Inquimbert
 marie-helene.inquimbert@dourthe.com
Tiefdunkle Farbe. Feinste Mokkanase gepaart mit dunklen Früchten. Am Gaumen setzt sich das Aroma bestens fort und hält lange an. Ein Wein, der alle positiven Attribute aufweist und von Nase bis Abgang durchgängig wirkt.



Punkte: 14,7
 2010 Ducourt Réserve de Famille
 Vignobles Ducourt
 F-33760 Ladaux
 Kontakt: Jonathan Ducourt
 gaelle.hernandez@ducourt.com

Blickdichte rote Farbe. Viel Toffee im Aroma. Besitzt auf der Zunge eine schöne lebendige Struktur, wirkt sehr fest und verspricht noch sehr viel Lagerpotenzial.



Punkte: 14,4

2012 Chai de Bordes
Cheval Quancard
F-33565 Carbon Blanc

Kontakt: Karine Martin Nollinger
karine.martin@chevalquancard.com

In die Nase strömt ein frischer kirschgeprägter Duft gepaart mit etwas Himbeere. Wirkt am Gaumen sehr geradlinig, saftig und sehr lebendig.

**Punkte: 15,9**

2012 Château Pierrail
Château Pierrail
F-33220 Margueron

Kontakt: Alice Demonchaux
alice.pierrail@orange.fr

Dunkelrot in der Farbe. Eine sehr gute Holzarbeit lässt sich erkennen. Erinnert im Duft etwas an Haselnuss, gepaart mit dunklen Früchten. Wirkt geschmacklich schön rund und angenehm, vermittelt sehr viel Spaß im Glas.

**Punkte: 14,2**

2012 Bordeaux Secrets
Producta Vignobles
F-33310 Lormont

Kontakt: Olivia Condemine
olivia.condemine@producta.com

Dominierendes Holznäschchen mit Nuancen von Mokka und dunkler Schokolade. Am Gaumen überraschend trinkreif, weich und angenehm im Nachhall.

**Punkte: 15,7**

2011 Intégrale du Château La Favière
Château La Favière
F-33660 Saint-Seurin sur l'Isle

Kontakt: Aurélie Bernhard
contact@lafaviere.fr

Intensive und blickdichte rote Farbe. Vielschichtig im Geruch mit dezent laktischen Nuancen. Im Geschmack bietet die Tanninstruktur sehr viel Substanz und eine herausragende Länge.

**Punkte: 14,2**

2012 Merlot Château Sainte Barbe
Château Sainte Barbe
F-33810 Ambès

Kontakt: Brice de Gaye
commercial@chateausaintebarbe.fr

Gute und intensive Farbgebung. Dezent integriertes Holz. Von der Machart eher traditionell, dennoch geschmacklich sehr fruchtig. Erinnert an dunkle Beeren und wirkt am Gaumen angenehm rund.

**Punkte: 15,2**

2012 Château Lamothe-Vincent „Héritage“
Vignobles Vincent
F-33760 Montignac

Kontakt: Fabien Vincent
info@lamothe-vincent.com

Tiefdunkles Rot. Feines würziges Bukett gepaart mit dunklen Früchten. Am Gaumen sehr fest, aber auch saftig und lebendig. Bietet viel Reifepotenzial.

**Punkte: 16,2**

2012 Château Sainte Barbe
Château Sainte Barbe
F-33810 Ambès

Kontakt: Brice de Gaye
commercial@chateausaintebarbe.fr

Sehr gut integriertes Holz. In die Nase strömt ein feines schokoladiges Bukett. Im Geschmack bietet der Wein viel Fülle, Kraft und hält sehr lange an.

**Punkte: 15,2**

2011 Château Camarsac Vieilles Vignes
La Passion des Terroirs
F-33650 Martillac

Kontakt: Camille Aby & Philippe Maurette
camille@lucienlurton.com, philippe@amvm.fr

Dunkelrote Farbe mit dezent schwarzbläulichen Reflexen. Feines Kirschfruchtnäschchen mit einer saftigen Textur und spürbaren, aber nicht störenden Gerbstoffen, die lange anhalten.



Punkte: 15,2

2011 Château Camarsac Cuvée Prestige
La Passion des Terroirs
F-33650 Martillac

Kontakt: Camille Aby & Philippe Maurette
camille@lucienlurton.com, philippe@amvm.fr
Tiefrote Farbe. Holzeinsatz ist erkennbar und passt sehr gut zur Fruchtigkeit des Weines. Geschmacklich wirkt er sehr fest, die reifen Tannine vermitteln eine samtige Textur.



Punkte: 14,7

2010 Château Pey La Tour Réserve
Vignoble Dourthe

Dourthe
F-33295 Blanquefort
Kontakt: Marie-Hélène Inquimbert
marie-helene.inquimbert@dourthe.com
Ein rundum stimmiger Rotwein, der einen Touch Überseestilistik aufweist. Die Tannine wirken prägnant, aber reif und halten lange an.



Punkte: 15,2

2013 Château Vignol
Famille Doublet
F-33750 Saint-Quentin de Baron
Kontakt: Jean Thomas Doublet
info@famille-doublet.fr

Dunkle Farbe mit bläulichen Reflexen. Fruchtiges Aroma nach Heidelbeeren und Kirschkernen, zudem noch ein feines Rösträschen. Im Geschmack eine schöne Balance zwischen Frucht und Gerbstoffstruktur.



Punkte: 14,4

2012 Domaine du Claouset „Réserve“
Vignobles Siozard
F-33420 Lugaigac
Kontakt: David Siozard
info@vignobles-siozard.com

Das Aroma wirkt sehr offen und erinnert an Bitterschokolade gepaart mit trockenen Früchten. Geschmacklich wirkt der Wein sehr ehrlich gemacht, offen, typisch und lang anhaltend.



Punkte: 14,9

2011 Château La Favière
Château La Favière
F-33660 Saint-Seurin sur l'Isle
Kontakt: Aurélie Bernhard
contact@lafaviere.fr

Reife und traditionelle Machart mit nussigen Anklängen im Bukett. Im Geschmack bietet der Wein durch dominante, aber reife Gerbstoffe sehr viel Tiefe.



Punkte: 14,4

2010 Château Peychaud Cuvée Spéciale
Château Peychaud
F-33440 Ambarès et Lagrave
Kontakt: Elisabeth de Pontac-Chabot
peychaud@chateau-peychaud.com

Blickdichtes Dunkelrot. In der Nase schön sahnig-kirschfruchtig. In der Mitte wirkt der Wein sehr kernig, saftig und hält lange an.



Punkte: 14,7

2009 Château de Lisennes „Cuvée Prestige“
Château de Lisennes
F-33370 Tresses
Kontakt: Marleen Wondergem
export@lisennes.fr

Dunkelrot und blickdicht in der Farbgebung. Mittlerer Körper, aber sehr fest in der Struktur. Die spürbare Säure lässt noch Reifepotenzial zu.



Punkte: 14,2

2010 Château la France Gallus
BWINE
Château de Seguin
F-33360 Lignan de Bordeaux
Kontakt: Nathalie Lagrue
nathalie.lagrue@bwine-bordeaux.com

Dunkelrote Farbe. Ein wahrer traditioneller Vertreter seiner Kategorie. Etwas Tinte gepaart mit Kirsche und traditionellem Holzeinsatz. Die Tannine wirken präsent und verweisen auf ein noch gutes Entwicklungspotenzial.



Klaus Herrmann