

CHÂTEAU DESTIEUX

St.Emilion A.C. - Grand Cru Classé

JAHRGANG	2010
ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	St. Emilion AC
REBSORTE (N)	Cuvée Tradition: Merlot 66%, Cabernet Sauvignon 17%, Cabernet Franc 17%
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	Handlese, Kaltmazeration, Lagerung in 100% neuen Barrique
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Konzentrierte Fruchtaromen (Brombeeren, schwarze Johannisbeeren), die am Gaumen eine geschmeidige Süße hinterlassen. Reife, elegante Tannine verleihen diesem Wein eine dichte, füllige Struktur, Vollmundigkeit und eine gute Lagerfähigkeit.
EMPFEHLUNG	Empfehlenswert zu vielen Anlässen, speziell zu Wildgerichten, Lamm und Käse.
SERVIERTEMP.	16 - 18 °C
INFO	Ch. Destieux, seit 1971 im Besitz von der Familie Dauriac, liegt auf dem höchsten Punkt in St. Emilion. Christian Douriac ist Perfektionist. Er verzichtet auf Menge, nur die Qualität zählt. Die Weinberge auf den kalk- und lehmhaltigen Böden sind komplett nach Süden ausgerichtet. Die z.T. sehr alten Rebstöcke bestehen zu 65% aus Merlot, der Rest zu gleichen Teilen aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Die kraftvollen und komplexen Weine benötigen einige Jahre der Reife, belohnen aber dann mit großer Finesse.



ANALYSE

Säure Restzucker

Alkohol 14,5 % vol



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI.