



W e i n - E x p e r t i s e



Château Les Vergnes (Vegan)

Art.-Nr.: 21 79 70

HERKUNFTSLAND: Frankreich

ANBAUGEBIET: Bordeaux

JAHRGANG: 2019

ERZEUGER: Groupe Univitis

AUSZEICHNUNGEN: Goldmedaille D'Or Paris (Jg. 2010)
Goldmedaille Internationale Wine and Spirit
Competition Los Angeles (Jg. 2008)

KLASSIFIZIERUNG: AOP Bordeaux

REBSORTE: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon,

WEINERZEUGUNG: Château Les Vergnes wird nach
traditionellem
Verfahren in Bordeaux hergestellt.

BEURTEILUNG: Saftig, vollmundig, gut entwickelt.

MENÜEMPFEHLUNG: Zu allen Fleischgerichten, Käse oder
Knabbergebäck und Salznüssen.

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18°C

ANALYSE: *Alkoholgehalt: 13,5 % vol.*
Restzucker: 0,15 g/l
Gesamtsäure: 3,0 g/l

Von der Terrasse des verträumten, ein wenig verfallenen Herrenhauses aus dem 19. Jahrhundert blickt man auf die östlich von Bordeaux gelegene hügelige Landschaft von Lèves und die gepflegten, das Schloss umgebenden 40 Hektar Weinberge.

Die hier angebauten roten Rebsorten gedeihen auf Ton-Kalk-Böden, ihre Kelterung und Abfüllung erfolgt in der unmittelbar benachbarten modernen Kellerei der Eigentümer des alten Schlosses.

Das Ergebnis ist ein trockener, fruchtiger Bordeaux-Rotwein von guter Lagerfähigkeit, der ab etwa 2 bis 3 Jahren nach der Ernte schon mit Genuss getrunken werden kann.