



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:	2015
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:	<i>Alkoholgehalt: 13,5 % vol.</i> <i>Restzucker: 0,15 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 3,0 g/l</i>

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.