

Chateau le Cazals

Bergerac Rouge AOC



Anbaugebiet: Frankreich - Mouleydier – Bergerac – Bordeaux - Frankreich

Jahrgang:	2018	Geschmack:	trocken
Alkohol:	13,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	3,14 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	0,52 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	65% Merlot, 35% Cabernet, 10% Cabernet Franc		

Empfehlung:

Begleitet rotes Fleisch (insbesondere gegrillt) und nicht zu scharfe Käsesorten.

Beurteilung:

Sehr schönes Granat mit mauvefarbenen Reflexen. Intensives Bouquet mit konzentrierten Noten von Brombeere, Dunkelkirsche und Cassis. Am Gaumen gut strukturiert, füllt den Mund. Ausgeprägt fruchtig und unterlegt mit spürbarem, aber gut integriertem Tannin. Gut ausgewogen und mit schöner Länge.

Ernte / Herstellung:

Gelesen bei optimaler Reife in mehreren Durchgängen.
Nach 15-tägiger Mazeration wird der Wein temperaturgesteuert vergoren. Vor der Abfüllung lagert der Château le Cazals über eine Dauer von eineinhalb Jahren.

Weinerzeuger:

Die Reben gedeihen im atlantischen Klima auf ton- und siliziumhaltigen Sandböden im Herzen der Gemeinde.



Art.-Nr.: 07005-18

