



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

La Franc Touch

Artikel-Nr: 860074

ANBAUGEBIET Frankreich / Sainte Foy-Bordeaux

REBSORTE(N) Cabernet Franc

KLASSIFIZIERUNG AOC

ERZEUGER Château Carbonneau

AUSBAU Nach kurzer Mazeration wird der Wein temperaturkontrolliert vergoren und anschließend für kurze Zeit im gebrauchten Barrique ausgebaut - für Struktur, ohne den frischen Charakter zu überdecken.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Aromen von frischen roten Früchten, Minze und Veilchen umspielen die Sinne, während die Mineralität des argilo kalkhaltigen Terroirs den Bordeaux-Charakter widerspiegelt. Am Gaumen entfaltet sich eine lebendige Frische, die mit einer sanften Fruchtsüße und einer feinen Säure zu einer perfekten Balance findet.

SERVIERTEMPERATUR 14-16 °C



Das Château Carbonneau ist einer jener Orte, an denen man sich einfach wohlfühlt. Eingebettet in die einzigartigen Terroirs des Gascogne übt es eine unwiderstehliche Anziehungskraft sowohl auf Touristen als auch auf Weinkenner aus. Ebenso müssen Harold und Claude Ray, die Großeltern des heutigen Eigentümers, gefühlt haben, als sie sich 1937 in das Anwesen verliebten und es schließlich erwarben.

Heute blicken sie mit Stolz auf 20 ha Top-Lagen in der Appellation Sainte Foy-Bordeaux AOC, denen sie fabelhafte Weine entlocken. 2007 bestockten sie erstmals einen Teil der Weinberge mit Sauvignon Blanc. Die besondere Hanglage und das Terroir verlangten geradezu danach. Zu dieser Entscheidung können wir den Ferrières nur gratulieren: Ihr Rotwein-Cuvée Sequoia kann sich sehr gut schmecken lassen. Durch eine 10-monatige Lagerung in Barrique-Fässern entwickelt der Wein ein zartes Vanille-Aroma, das perfekt mit der ausgeprägten Frucht und den Würznoten harmonisiert.

