



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Château Arnaud Cru Bourgeois Haut Médoc AOC

Artikel-Nr: 142009

ANBAUGEBIET Frankreich / Bordeaux / Haut-Médoc

REBSORTE(N) Cabernet Sauvignon, Merlot

KLASSIFIZIERUNG AOC Cru Bourgeois

ERZEUGER Château Arnaud

AUSBAU zweifache Auslese am Sortentisch, 18 Monate im neuen Holz

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Fast schwarz im Glas stehend, verspricht die dichtgepackte Nase schon beim ersten Riechen Großes. Brombeere im Wechsel mit Cassis, etwas Veilchen und warme Vanillenoten. Am Gaumen ein großer komplexer Bordeaux. Zart abschmelzende Würze verbindet sich mit feinsten Tanninen zu unglaublicher Dichte. Dicht verwoben mit einem langen, druckvollen Finish.

SERVIEREMPFEHLUNG klassisches Entrecote Bordelaise, geschmorte Hochrippe, Lamm

SERVIERTEMPERATUR 16-18°C



In der Mitte des berühmten Dreiecks Margaux, Moulis, und Saint-Julien entsteht auf Château Arnaud einer der besten Weine dieser Region. Im Stile der Grands Crus der Region zeichnet sich dieser traumhafte Médoc durch seine Dichte und den Reichtum an Tanninen bei gleichzeitig beeindruckender Sanftheit aus. Großen Wert legt man bei Château Arnaud auf biologischen Anbau und Ausbau der Weine. Dies beginnt bereits im Weinberg, wo z.B. die Böden wie früher mit Pferden und nicht mehr maschinell bearbeitet werden. Ebenso, wie die Weinlese der teilweise über 40 Jahre alten Weinreben von Hand erfolgt. Der weitere Ausbau erfolgt in jährlich neuen Barriques, und alle 3 Monate wird der Wein zur Klärung in ein anderes Barrique umgefüllt – traditionell wird dabei durch eine Kerze erkannt, wann beim Umfüllen die Trübstoffe beginnen. Nach 18 Monaten Reifezeit im Barrique erfolgt die Flaschenabfüllung. Das Ergebnis ist ein tiefdunkler Rotwein, wie im Médoc üblich, von Cabernet-Sauvignon und Merlot geprägt, mit üppigen Aromen reifer, roter Früchte und angenehmen Tanninen. Ein hochkonzentrierter Wein – fast mit Kultstatus – denn die wenigen Hektar ergeben gerade mal 18.000 Flaschen pro Jahr!

