



2016 Château Beau-Site, Saint-Estèphe AOP, Cru Bourgeois

Saint-Estèphe, Rive Gauche, linkes Ufer der Gironde · Frankreich

Jahrgang:	2016
Region / Land:	Saint-Estèphe, Rive Gauche, linkes Ufer der Gironde - Frankreich
Ausbau:	16 Monate in französischen Barriques
Rebsorten:	78 % Cabernet-Sauvignon, 16 % Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Böden:	Grober Kies
Alkohol:	13,5 % Vol.
Säuregehalt:	4,9 g/l
Restsüße:	1,8 g/l
Optimaler Genuss:	Bei 16 - 17 °C, jetzt bis 2020-2035
Küche / Anlass:	Zu rotem Fleisch wie Steak, Entrecôte, oder Lamm, Ente, Reh, Hirsch, Wildschwein, Käse
Weinart:	Rotwein

Bemerkenswert:

- 1.) 2016 ist für Château Beau-Site einer der besten vielleicht sogar der beste Jahrgang überhaupt!
- 2.) Die Weine von Château Beau-Site werden nach denselben Herstellungsmethoden gekellert wie Grand Cru Classé Weine.

Der Wein im Glas:

Duft von Brombeeren und Kirsche, Kaffee und Schokolade, würzige und dunkle Noten mit einem Streif Zedernholz. Am Gaumen vollmundig mit guten reifen Tanninen, setzen sich die Aromen von schwarzen Beeren wie Johannisbeere fort, gepaart mit weißem Pfeffer, Gewürzen, Schokolade und Zigarre. Dicht, elegant mit guter Struktur und sehr großem Alterungspotenzial, schöne Fruchtnoten im langen Finish.

So beschreibt ihn der Wine Advocate und vergibt 92 Parker Punkte:

'Der 2016 Beau Site, der der Familie Philippe Castèja gehört, ist eine Mischung aus 16% Merlot, 3% Petit Verdot, 78% Cabernet Sauvignon und 3% Cabernet Franc, die mit 50 Hektolitern pro Hektar angebaut werden. Die Ernte begann am 6. Oktober, relativ spät für die Appellation. Das Bouquet ist eine Mischung aus roten und schwarzen Früchten, einem Hauch von Gewürzschachtel und schwarzem Pfeffer, der mit der Zeit entsteht. Der Gaumen ist mittelkräftig mit leicht hartem Tannin am Eingang, fest im Stil, ziemlich männlich mit guter Fruchtkonzentration, um dies auszugleichen. Es wird seine Fassreifung brauchen, um die Kanten hier weicher zu machen, aber ich schätze die Frische und Vitalität. Obwohl nicht der bekannteste Saint-Estèphe, denke ich, dass dieser von 5-6 Jahren im Keller profitieren wird. Trinkreife 2022 – 2038.'