

Die Médoc Herkunftsbezeichnungen (Französisch: Appellation)

Am linken Ufer der Gironde liegen, nördlich der Stadt Bordeaux, die acht Herkunftsgebiete des Médoc: die zwei Subregionen Médoc und Haut-Médoc sowie die sechs Kommunalappellationen: Saint-Éstèphe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis en Médoc, Listrac-Médoc und Margaux.

Sie teilen sich die Fläche von mehr als 16.000 Hektar exzeptioneller Weinstöcke mit einem Terroir, dass seit Jahrhunderten außergewöhnliche Weine mit einzigartiger Persönlichkeit hervorbringt. Alle acht Regionen verfolgen eine rigorose Qualitätspolitik, die von der obersten Weinbehörde Frankreichs per Gesetz definiert ist und streng kontrolliert wird. Zwischen Mikro-Anwesen und großen Ländereien begünstigt das gemäßigte Ozeanklima die Entwicklung des Weinbergs auf dem 45. Breitengrad.



2012 Château du Taillan
Haut-Médoc AOC
Cru Bourgeois Supérieur



Winzer: Armelle Cruse
Rebsorte: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Boden: Kalkhaltiger Lehmboden
Alkohol: 13,5% Vol.
Genuss: Bei 18 °C jetzt bis 2022
Ausbau: Nach dem Entrappen traditionelle Maischegärung im Edelstahltank, danach 18monatiger Ausbau in Barriques
Küche: Zu Steak oder Spieß vom Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Zwiebel-Rostbraten, Lammkarree, Lammkotelettes mit Rosmarin, Entenkeule oder Entenbrust

FR0332-2012 € 17,95 (€ 23,93/L)

2013 Château Saint - Christoly
Médoc AOC · Cru Bourgeois

Winzer: Eric Boissenot · Rebsorte: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Boden: Kieselsteine vom Fluss Garonne auf kalkhaltigem Untergrund
Alkohol: 13,5% Vol. · Genuss: Bei 16 - 17 °C jetzt bis 2020
Ausbau: Zwölf Monate in Barriques, ein Viertel neu
Küche: Zu gebratener Lammkeule, Steak mit Rotweinsauce, Rinderschmorbraten in Rotwein, geschmortes Huhn in Rotwein mit Zwiebeln und Champions, Entenbrust mit Orangensauce

FR0406-2013 € 15,90 (€ 21,20/L)



Der Geschmack von Bordeaux

Teil 1



Bordeaux Clairet
Bordeaux Supérieur
Entre-Deux-Mers
Haut-Médoc
Lussac St. Emilion
Médoc
Sauternes

