



Art.-Nr.: 17020

## CHATEAU LA CROIX CALENDREAU

<b>REBSORTEN</b>	Merlot
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Bordeaux
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP) Supérieur
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	0,5 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	6,0 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	3364610052765
<b>AUSBAU</b>	100% Merlot

### BODEN

Feucht-warmes Klima des Bordelais, vom Atlantik beeinflusst. Vorwiegend Lehmböden. 3 Hektar große Parzelle.

### BESCHREIBUNG



Dieses Anwesen befindet sich in der Stadt Libourne und gehört Benoît Richard, ebenfalls Eigentümer von Ch. La Croix Calendreau, Saint Emilion Grand Cru in Saint Christophe des Bardes.

Im Weinberg findet integrierter Weinbau mit qualitätsfördernden Maßnahmen statt. Die Erträge sind streng kontrolliert. Aufgrund guter Voraussetzungen ist die Traubenqualität auch durch mechanische Traubenlese sehr gut. Im Weingut werden die Qualitäten in einem letzten Schritt sortiert. Gärung und Mazeration finden im Edeltank über 4 Wochen statt. Danach reift der Wein über 20 Monate in großen Holzfässern.

Bei 16-17 °C perfekt zu gegrillten Steaks, Wild, Geflügel und mildem Käse. Mit etwas Flaschenreife gewinnt der Wein noch an Finesse.