

2020 Château Bel-Air La Royère

Château Bel-Air La Royère
Premières Côtes de Blaye AOC
150cl (3er-Holzkiste)

CHF 71.00

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: Jetzt

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 65% Merlot,35% Malbec

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Nach all den schwarzfruchtigen und zum Teil wuchtigen Weinen ist dieser Bel-Air La Royère geradezu eine wunderbare Erfrischung. Herrlicher, rotfruchtiger Aromenschwall nach Erdbeere und Himbeere, aber auch schwarzfruchtige Nuancen nach Kirsche, Brombeere, Holunder und etwas Cassis. Noble Kräuter und faszinierender, kühler Tiefgang. Was für ein Genuss am Gaumen, voller Saftigkeit und Frische, kombiniert mit delikat fruchtiger Extraktsüsse. In diesem Wein stecken die perfekte Reife und das Genüssliche und Delikate des Jahrgangs 2020. Ultrafeine Tannine verschaffen ihm einen noblen und superzarten Auftritt. Das ist purer Genuss und reinste Trinkfreude.

Produzenten-Informationen

Corinne Chevrier ist die Besitzerin und macht gemeinsam mit zwei anderen Frauen alles auf dem Weingut, inklusive Treckerfahren. Corinne Chevrier hat vier Kinder zu versorgen und arbeitet seit einigen Jahren ohne Mann allein auf dem Weingut. Bis zum Eintritt der Kinder ist es ein reiner Frauenbetrieb mit immensem Einsatz. Zwölf Hektar insgesamt, drei Hektar Malbec, ein halber Hektar Cabernet Sauvignon. In der finalen Cuvée 80% Merlot, 20% Malbec und in der Regel kein Cabernet Sauvignon. Der Cabernet Sauvignon kommt in den genialen Zweitwein L'Esprit de Bel Air Royère. Alte Reben stellen den Hauptteil, 50-60 Jahre alt, Stück für Stück wird neu dazu bepflanzt. Es gibt nur 20.000 Flaschen Bel Air La Royère und 30.000 Flaschen Zweitwein. Alle Weine werden im Barrique und 500 Liter Tonneau ausgebaut und auch die Malo findet im Barrique statt, die Vergärung im Zement. Komplette Entrappung. Nach der großen, spontanen Vergärung wird der Wein noch vier Wochen auf der Maische belassen, der Presswein wird dann gar nicht mitverwendet. Man muss diese seidig samtige weiche Eleganz probiert haben, ungeheuer schöne Weine.