







Lalande de Pomerol, 6er-OHK

Château La Croix de Bourseau 2015

CHF 71.00

-  150cl
-  13%
-  Bordeaux
-  Merlot, Cabernet Franc
- AN** 6805415

Region

Das atlantische Klima mit feuchtem, mildem Winter, regnerischem Frühjahr und trockenem, heissem Sommer und Frühherbst bekommt den hier angebauten Sorten besonders. Sie profitieren von ausgezeichneten Böden, die je nach Standort von tiefgründigem Kies, Sand, Lehm oder auch den Graves geprägt sind. Auf einer Rebfläche von rund 112 000 Hektar unterscheidet Bordeaux rund 50 Appellationen (Herkunftsgebiete). Man teilt diese gemeinhin grob in linksufrige und rechtsufrige Gebiete ein: Médoc, Graves und Sauternes sind die wichtigsten linksufrigen Gebiete (linkes Gironde- und Garonne-Ufer), St. Émilion und Pomerol die wichtigsten des rechten Ufers (des Flusses Dordogne). Die meistangebauten roten Rebsorten sind Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Bei den weissen Rebsorten sind Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle.

Subregion

Das Weinbaugebiet Lalande de Pomerol liegt unmittelbar nördlich von der Appellation Pomerol (nur durch den Wasserlauf der Barbanne voneinander getrennt) und westlich von St. Émilion in der Weinbauregion Bordeaux und ist nach der Gemeinde Lalande de Pomerol benannt. Das alte Weinbaugebiet mit rund 1130 Hektar Rebfläche wurde von den Johannitern ausgebaut. Lange Zeit war die Region eine beliebte Durchgangsstation der Pilger auf dem Jakobsweg nach Santiago de Compostela.

Degustationsnotiz

Der Château La Croix de Bourseau besteht fast ausschliesslich aus Merlot. In der Nase reife Noten von Wald- und Erdbeeren, untermalt mit einem Hauch von Milchkaffee und dunkler Schokolade. Im Gaumen blau- bis schwarzbeerig mit feiner Röstaromatik, samtig und wieder angenehm süss mit reifen und interessanten Tanninen und endet wunderbar aromatisch mit viel schwarzen Beeren.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Der ideale Begleiter zu Rind- und Lammgerichten sowie zu verschiedensten Eintopfgerichten.