

## Baron Carl Saint-Émilion AOC

*Saint-Émilion, Baron Philippe de Rothschild, Frankreich*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	92% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	elegant, kraftvoll
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	15 - 17 °C
Servierempfehlung:	Gegrilltes Rumpsteak, Steak mit Pilzsauce, Käseplatte
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 61 00

### Charakteristik

Intensives Purpur mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase zeigt er reife rote sowie schwarze Früchte von Kirsche und Erdbeere bis hin zu Himbeere. Diese fruchtigen Noten werden von geröstetem Kaffee und einem Hauch Vanille ergänzt. Am Gaumen eine Kombination von reifen Früchten und würzigen Kaffeenoten die durch elegante Tannine abgerundet werden. Im Finish sehr harmonisch jedoch trotzdem kraftvoll.

### Klima/Terroir

Die Region Saint-Émilion ist nach der gleichnamigen Stadt einige Kilometer östlich von Bordeaux benannt. Das Terroir ist entsprechend der Bodenbeschaffenheit in zwei unterschiedliche Zonen geteilt. Zum einen sind lehmige Kalksteinböden vorzufinden, auf denen sich besonders die Rebsorte Merlot gut entwickelt. Zum anderen findet man sandige, sehr kieselhaltige Böden, auf ihnen fühlen sich Cabernet Rebstöcke sehr wohl.

### Ausbau

Nach der Entrappung erfolgt eine vorfermentative Mazeration bei niedrigen Temperaturen. Anschließend folgt eine postfermentative Mazeration bei niedrigen Temperaturen, um den Charakter der jeweiligen Frucht zu begünstigen. Danach reift der Wein 20 Monate, davon 8 bis 10 Monate in Eichenholzfässern.

### Das Weingut

Nathaniel de Rothschild begründete den französischen Zweig des Clans und erwarb 1853 das Château Brane Mouton und nannte es fortan Château Mouton-Rothschild. Mit einer Reihe von Spitzen-Cuvées unter dem klangvollen Namen „Barons et Baronnes“ hat man den bedeutendsten Ahnen der Familie ein Denkmal gesetzt. Jeder Wein steht stellvertretend für eine namhafte Appellation des Bordelais.

