

Baronne Charlotte Graves AOC

Graves, Baron Philippe de Rothschild, Frankreich



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	67% Sémillon, 33% Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, würzig
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	10 - 11 °C
Servierempfehlung:	Muscheln, Langusten oder Meeresfrüchte Risotto
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 61 02

Charakteristik

Glänzendes Gelb mit honigfarbener Tönung, ein opulentes Bukett von gelben Früchten, mit Noten von weißen Blüten und geröstetem Brioche. Nach einem frischen, dichten und fruchtbetonten Auftakt am Gaumen, folgen Noten von weißen Blüten und ein opulenter Abgang, der sich durch Ausgewogenheit auszeichnet.

Klima/Terroir

Die Region Graves erstreckt sich 65 km am linken Ufer der Garonne entlang bis kurz vor die Tore der Stadt Bordeaux. Im Laufe der Zeit hat sich hier durch die verschiedenen Schichten von Schotter und Kieselsteinen eine Art natürliches Drainagesystem entwickelt, welches eine ideale Bewässerung der Böden zur Folge hat. Zusätzlich speichert der steinige Boden über den Tag einiges an Wärme, was in der Nacht dafür sorgt, dass der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht sehr gering ist.

Ausbau

Die Trauben werden vor der Gärung bei geringer Temperatur mazeriert, um den Ausdruck der Frucht zu begünstigen und die typischen Aromen der Appellation Graves zum Vorschein zu bringen. Ein Teil des Weins reift für neun Monate in Eichenfässern, bevor der Wein weitere sechs bis zwölf Monate in der Flasche reift.

Das Weingut

Die Wurzeln der Weinbau- und Bankiersfamilie Rothschild reichen bis ins 18. Jahrhundert zurück. 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.

