# Château »Vieux Riviere«

## Château Vieux Riviere

Lalande de Pomerol. Das wenig bekannte Hinterland von Pomerol. Einst verpönt wegen seiner schweren, spätreifenden Lehmböden. Heute, in Zeiten des Klimawandels, tun sich genau diese Böden viel leichter mit Trockenheit und Hitze, als die kargen, teuren Grand Cru-Lagen. Paradigmenwechsel.

»Vieux Rivière« gehört Familie Riviére, die für ihr Château Croix Taillefer in Pomerol bekannt ist. Rivières waren Anfang der Zweitausender Jahre unter den ersten in Bordeaux, die auf biologischen Anbau umstellten. Weit vor dem Zeitgeist, aus Überzeugung.

Entsprechend entspannt und altmodisch »leise« und zurückhaltend zeigt sich ihr kleiner Lalande de Pomerol. Eine klassische Cuvée aus Merlot (85%), Cabernet Sauvignon (10%) und Cabernet Franc. Dunkel in der Farbe, man vermutet heftige Konzentration. Im Duft kraftvoll und tief, rotfruchtig, spürbar exzellente Traubenqualität in würzig tiefgründiger, reintönig reifer Frucht. Schwarze Johannisbeere und Sauerkirsche. Animierend kühl im Charakter. Gekonnt sensibler Holzeinsatz, unaufdringlich integriert, präsent aber saftig, harmonisch ausbalanciert, seidig und dicht auf der Zunge. Die Integration der Frucht in die Wirkung der Gerbstoffe beeindruckt mehr als Tiefe oder Länge. Kein großer Wein, aber ein stilistisch eigenständiger Bordeaux, der Finesse über Kraft stellt, wohltuende Ruhe verströmt, unaufgeregt, lässig und souverän auftritt. Im Mund voll und fleischig dicht, frisch und würzig im Nachklang. Was will man mehr! So macht »kleiner« Bordeaux Freude.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ohne önologische Zusatzstoffe | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,65

0,75l
FBO22958

K&U
www.weinhalle.de