

Alkohol: 13.5 Vol % Trinkbar ab: ab 2019 Optimale Reife: - 2029+ Restzucker: 0,5 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch zertifiziert

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel Besonderes: Ecocert®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1 Schwefel: 1

Schönung: Leichte Filtration

pH-Wert: 3.55

0,75l FB013016

Château Têrtre de la Mouleyre

Tertre de la Mouleyre

Einen so eindrucksvoll tiefgründigen und aromatisch komplexen Merlot wie diesen dürfte es im gesamten Bordelais nicht oft geben. Zumindest ist uns noch keiner begegnet - es sei denn in der obersten Liga zu Preisen, die wir zu akzeptieren nicht bereit sind. Es ist ein besonderer Wein eines besonderen Weingutes. Ein echtes Kleinod des Bordelais. 82% Merlot, 18% Cabernet Franc von biologisch zertifizierten Reben die zwischen 30 und 50 Jahren alt sind. 1.50 ha ist das winzige Weingut klein. Eric Jeanneteau pflegt seine Reben dort praktisch mit der Pinzette, so klein ist sein Weinberg. Er kennt jede Rebe persönlich, weshalb er tatsächlich jedem Jahrgang die Möglichkeit geben kann, seinen Charakter maximal natürlich auszudrücken. 2013 ist ihm sensationell gelungen. Ein großer Merlot aus dem Bilderbuch. Samtig aber konturiert, tiefgründig edel, potent im Duft, intensiv im Geschmack, enorm konzentriert in der Substanz, Potential für die Ewigkeit. Merlot, wie er sein kann, aber viel zu selten ist.

