



2015

Château Escot (Cru Bourgeois)

Château Escot

Als wir bei Bruno Rouy auf Chateau Escot vorsprechen, staunen wir nicht schlecht: Der Besitzer legt selbst Hand an und steht nicht mit Schlips und Anzug im Keller, wie in Bordeaux üblich, sondern stellt uns sein Weingut in Gummistiefeln, Jeans und Arbeitshemd vor. Er hat sich zum Ziel gesetzt, mit seinem bereits 1868 als Cru Bourgeois klassifizierten Château authentischen Bordeaux im klassischen Sinne zu produzieren. 70 % Cabernet Sauvignon und 30 % Merlot mit 7500 Stöcken pro Hektar sind Monsieur Rouys Arbeitsgrundlage.

Delikat und fein wirkt sein Wein, fast schon leicht im Trunk im Vergleich mit dem, was sich Bordeaux ansonsten unter dem Jahrgang vorstellt. Geschmeidig und elegant wirkt er, beweist aber auch Potenz in saftig kühlem Trinkfluß. Wohldosierte Gerbstoffe üben sensible Kraft auf die Geschmackspapillen aus. Der typische Duft guten jungen Bordeaux steht über dem Glas: Mokka und Bitterschokolade, frisch geröstetes Brot und edles Holz, Karamel und dunkle beerig würzige Früchte wie Cassis und frische blaue Beeren. Bordeaux-Genuß, 18 lange Monate abwechselnd in gebrauchten Barriques und im traditionellen Betontank gereift. Nichts spektakuläres, seriöses Winzerhandwerk. Die Zukunft Bordeaux zum zivilen Preis. Monsieur Rouys Wein ist seit 2008 wieder als Cru Bourgeois klassifiziert. Zu derart fairem Kurs gibt es diesen Typus von Wein in derart ambitionierter Qualität kaum irgendwo sonst auf der Welt. So macht Bordeaux wieder Spaß.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2021+
Restzucker: < 2 g/l
Anbau: Konventionell
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Braunerde kalkhaltig
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Nein

0,75l

16,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FBO15950



www.weinhalle.de