

Château Loudenne / Château Loudenne



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Saint-Yzans-de-Médoc / AOP Médoc (Bordeaux)
Traubensorten:	53% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 2% Cabernet Franc BIO (AB) HVE 3
Ausbau:	Während 12 bis 16 Monate in Fässern aus französischer Eiche, 33 % davon neu.
Lagerfähigkeit:	10 - 15 Jahre
Alkohol:	14,5% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

„ES GIBT KEIN GROSSARTIGES TERROIR, DAS NICHT AUF DEN FLUSS BLICKT“

Das Château Loudenne liegt in Saint-Yzans-de-Médoc, unweit von Saint-Estèphe, und zählt zu den ältesten Weingütern der AOP Médoc. Seit 1670 überblickt das „Château rose“, benannt nach seinen rosafarbenen Mauern, die Gironde-Mündung. Die Rose als Symbol des Gutes ziert bis heute seine Etiketten.

Die Lage nahe der Gironde schafft ideale klimatische Bedingungen: Der Fluss schützt die Reben sowohl vor Frost als auch vor Sommerhitze, was eine optimale Reifung der Trauben ermöglicht.

Auge:

Intensives Kirschrot, mit violetten Reflexen.

Nase:

In der Nase präsentiert sich der Wein kraftvoll und komplex – ein intensives Bouquet aus reifen Cassisbeeren, saftigen Sauerkirschen und feinen Röstaromen. Begleitet wird dieses Aromenspiel von verführerischen Noten nach Gewürzen, Lakritz und Vanille, die ihm Tiefe und Eleganz verleihen. Subtile Düfte von Erdbeeren und schwarzen Johannisbeeren runden das Gesamtbild harmonisch ab. Ein charaktvoller, aromenreicher Wein, der sofort Lust auf den ersten Schluck macht.

Mund:

Dicht, kraftvoll und würzig präsentiert sich dieser Wein mit beeindruckender Struktur und Tiefe. Am Gaumen entfaltet er eine cremige, verführerische Fülle, getragen von reifen, geschliffenen Tanninen und einer lebendigen Frische. In der Mitte zeigt er sich rund und harmonisch, während die reiche Textur und feine Säure für Spannung und Eleganz sorgen. Der lange, ausdrucksstarke Abgang mit köstlichen Noten von Kaffee, dunkler Schokolade und Gewürzen zeugt von grossem Lagerpotenzial und macht diesen Wein zu einem echten Erlebnis für anspruchsvolle Geniesserinnen und Geniesser.

Trinkempfehlung

Ideal zu gegrilltem weißem Fleisch oder zu allen Arten von gegrilltem oder in Soße zubereitetem rotem Fleisch, Wild sowie zu Käse.

Ideale Ausschanktemperatur: 18 – 20° C / Wein unbedingt karaffieren!