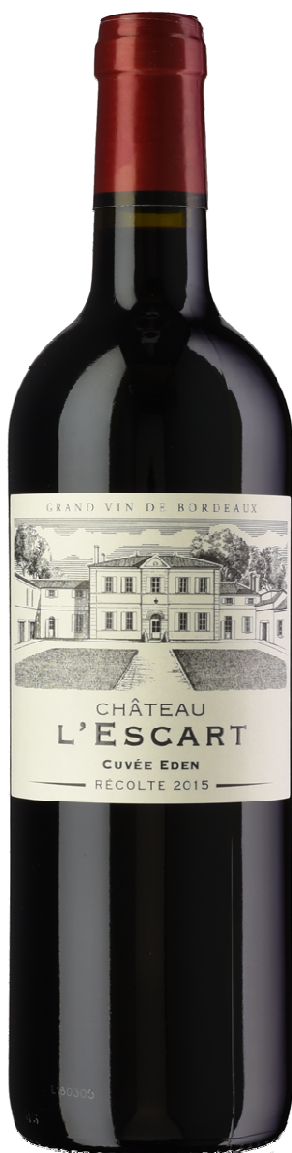


Château L'Escart - EDEN

Appellation Bordeaux Supérieur



«Demeter - Markenzeichen für biodynamische Qualität»

Biodynamisch gilt inzwischen als die nachhaltigste Form der Landwirtschaft. Sie sorgt dafür, dass die Humusschicht kontinuierlich wächst.

Gerade angesichts der Klimaveränderung ist das wesentlich, weil im Humus große Mengen Kohlendioxid gebunden werden. Dies wiederum wirkt dem Treibhauseffekt entgegen...

Seit 2012 ist Château L'Escart nach demeter zertifiziert.



Degustationsnotiz:

Der Wein hat eine dunkle Farbe.
Das Bukett: dunkle Früchte, Pflaumen.
Schön eingebundene Holznoten.
Leicht vorhandene Säure.
Am Gaumen kraftvoll und ansprechend
mit sanften Tanninen.

Speiseempfehlung:

Comté (Hart-Käse), Rinder-Steak,
Canard à l'Orange (Ente)

Rebsorten: 60% Merlot - 25% Cabernet-Sauvignon - 15% Malbec

Alkohol/ Restzucker/ Säure: 13,5% - 1,9g/l - 3,5g/l

Alter der Reben/ Ertrag: Ø 25 Jahre - ca. 40hl /ha

Ausbau: 6 Monate im franz. Barrique

Lagerfähigkeit: 6-8 Jahre ab Jahrgang