

## CHÂTEAU DE MACARD

SKU: 11500



<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Land</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Bordeaux
<b>Herkunft</b>	Bordeaux Supérieur AC
<b>Weingut</b>	Domaines Alain Aubert
<b>Rebsorte</b>	80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
<b>Beschreibung</b>	Von im Schnitt 30 Jahre alten Rebstöcken machten die Auberts einen roten Bordeaux, der nach deutlich mehr schmeckt. Mit dichter Frucht von roten Beeren und weichen Tanninen bietet er schon jetzt das volle Bordeaux-Vergnügen.
<b>Weinbereitung</b>	Traditionell
<b>Alkohol</b>	12,00 %Vol
<b>Boden</b>	Ton- Kalkboden
<b>Zucker</b>	0,50 g/l
<b>Säure</b>	3,50 g/l
<b>Trinktemperatur</b>	16 °C bis 18 °C
<b>Trinkreife</b>	Jetzt, etwa fünf Jahre lagerfähig.



## Langtext

Smart buy – Château de Macard Der 2006er hatte bei uns eingeschlagen wie die sprichwörtliche Bombe, beim 2009er hat's auch der "Wine Spectator" gemerkt und ihm unter der Rubrik "Smart buy" 90 von 100 Punkten zugedacht. Und bis heute stellt uns Alain Aubert mit jedem neuen Jahrgang seines Bordeaux Supérieur Château de Macard ein echtes Schnäppchen für Bordeaux-Freunde auf den Probentisch. Der Herr über 250 Hektar Rebfläche im Libournais, darunter der St.-Emilion Grand Cru Classe Château La Couspade, hat eben ein echtes Händchen für Merlot und Cabernet. Für den Château de Macard nimmt er 80 Prozent Merlot, zehn Prozent Cabernet Sauvignon und zehn Prozent Cabernet Franc von im Schnitt 30 Jahre alten Rebstöcken. Heraus kommt ein Bordeaux, der nach Sonntag schmeckt, aber zum Alle-Tage-Preis über den Tisch geht. Mit wunderschöner dichter Frucht von roten Beeren und feinen, reifen Tanninen bietet er das volle Bordeaux-Vergnügen