

## CHÂTEAU DE VAUGELAS

SKU: 11469



<b>Titel</b>	Château de Vaugelas Le Prieuré Fût de Chêne rot
<b>Land</b>	Frankreich
<b>Erzeuger</b>	Château Vaugelas
<b>Region</b>	LanguedocCorbières AC
<b>Rebsorte</b>	35% Grenache, 35% Syrah, 30% Carignan
<b>Boden</b>	Ton-Kalkboden
<b>Weinbereitung</b>	Traditionell, Barrique-Ausbau für neun bis zwölf Monate
<b>Beschreibung</b>	Kraft, Schmelz und Finesse verbinden sich in diesem roten Corbières. Kristallklare Frucht von roten Beeren und Kirschen in Alkohol. Schoko-, Vanille und Holzaromen streicheln den Gaumen.
<b>Lagerfähigkeit</b>	4-5 Jahre
<b>Trinkreife</b>	Jetzt
<b>Säure</b>	3, 50 g/l
<b>Gesamtalkohol</b>	12, 50 %Vol
<b>Zucker</b>	1, 50 g/l
<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Trinktemperatur</b>	16 °C bis 18 °C



## Langtext

Zu Höherem berufen – Château de Vaugelas Hinter dem Namen Domaines Bonfils verbergen sich mehrere eigenständige Weingüter im Languedoc, deren Weine eine sympathische Familienähnlichkeit aufweisen: ein ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis. Dieser angenehme Charakterzug kommt nicht von ungefähr. Sie segeln alle unter der Flagge der Familie Bonfils. Olivier Bonfils, der gegenwärtige Patriarch im Haus, achtet genau darauf, dass kein Familienmitglied aus der Art schlägt. Aus der Reihe tanzen die Weine der Bonfils', die in der sechsten Generation Winzer sind, auch in einem anderen Sinne nicht. Es sind keine modischen Allerweltsweine, sondern typische Gewächse ihrer Herkunft, die etwas über ihr Terroir und das Können ihres Erzeugers verraten. Seit dem Jahr 2000 ist auch das Château de Vaugelas Eigentum der Familie Bonfils. Geführt wird es vom renommierten Önologen Christian Mignard. Und die Handschrift des bekennenden Languedoc-Patrioten ist in seinem roten "Le Prieuré – Fût de Chêne" aus 35% Grenache, 35% Syrah und 30% Carignan deutlich erkennbar. Kraft, Schmelz und Finesse verbindet er zu einem Corbières, der weit entfernt ist vom kernig rustikalen Standard. Zur kristallklaren Frucht von roten Beeren gesellen sich Kirschen in Alkohol und die Aromen des Holzes, Schokolade, Vanille... Genau das Richtige, wenn sich der Gaumen gelegentlich zu Höherem berufen fühlt.