

CHÂTEAU LABADIE MÉDOC

SKU: 11465



Titel	Château Labadie Cru Bourgeois Médoc AC
Land	Frankreich
Erzeuger	Château Labadie
Region	BordeauxMédoc AC
Rebsorte	52% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 4%, Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Boden	Lehm-Kalk-Kieselböden
Weinbereitung	Traditioneller Stil bei modernster Technik. Entwicklung der fruchtigen Aromen durch Maischung bei niedriger Temperatur vor der Gärung im Edelstahltank. Anschließend 12 Monate Fasslagerung.
Beschreibung	Schön garnierte rote Robe, offenes Bouquet von Röstnoten, würziger Süße, Feigen und schwarzen Früchten. Rund am Gaumen mit angenehmen Tanninen, die dem Wein Volumen und seine fruchtige Note geben. Lang anhaltendes und aromatisches Finale.
Trinkreife	Jetzt (dekantiert), sechs bis acht Jahre ausbaufähig.
Säure	3,60 g/l
Gesamtalkohol	14,50 %Vol
Zucker	0,50 g/l
Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Trinktemperatur	16 °C bis 18 °C



Langtext

Château Labadie Immer, wenn wir mit Jérôme Bibey telefonieren, sitzt er auf dem Trecker und sein knorriger Südwest-Akzent wird untermalt vom Tok-tok-tok des Diesels. Er ist Vollblutwinzer, hat nichts vom großspurigen Gehabe mancher Nachbarn von den großen Châteaux im Médoc, und schon bei unserem ersten Kontakt stimmte nicht nur der Wein sondern auch die „Chemie“. Seit 1932 genießt das Familienweingut Château Labadie (benannt nach einem ehemals benachbarten Kloster) in Bégadan – wie sein berühmter Nachbar La Tour de By – den Status eines Cru Bourgeois. Die neue Klassifizierung von 2003 hat das noch einmal bestätigt. Im Jahr 1988 haben Vater Yves und Mutter Adelaide der örtlichen Kooperative die Freundschaft gekündigt und vinifizieren und vermarkten ihren Wein seither selbst. Und Juniorchef Jérôme gibt jetzt noch mal mächtig Gas. Nicht nur auf dem Trecker, sondern auch bei der Qualität.