



Château Bouscassé 2011

Alain Brumont



Artikel Nr.	04815
Land	Frankreich
Herkunft	Madiran, Côtes de Gascogne
Rebsorte	Tannat (50 %), Cabernet Sauvignon (25 %), Cabernet Franc (25 %)
Qualitätsbezeich.	AOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	Maischestandzeit von 3 bis 6 Wochen, je nach Jahrgang Fermentation um die 28°C. Anschließend Abzug in Barriques, 30% bis 50% neues Holz
Boden	Kalkreicher Lehm (Maumusson)
Füllmenge	1,50 l
Beschreibung	Harmonie vereint mit Kraft. Eine delikate Fruchtigkeit nach Brombeeren über perfekt eingebundenen Tanninen und viel Fülle am Gaumen.
Empfehlung	Kräftige, würzige Speisen, dunkles Geflügel und Fleisch
Über den Winzer	Im Alter von nur 38 Jahren kaufte Alain Brumont 1980 das heruntergewirtschaftete und ziemlich verlotterte Château Montus. Er riss die in den Fünfzigerjahren gepflanzten Cabernet Franc Reben aus und ersetzte sie durch die ursprüngliche, lokale Traubensorte Tannat. Seine Kollegen staunten und spotteten. 1987 konnte er dann zum ersten Mal seine Lorbeeren ernten. Sein 85-er Château Montus Cuvée Prestige begeisterte die Fachwelt und die Presse rannte ihm die Türen ein. 1991 wurde er vom "Gault-Millau, France" zum "Besten Winzer der 80er Jahre" gewählt und 1994 von "Vinum" als "sechstbesten Weinmacher der Welt" gereiht.