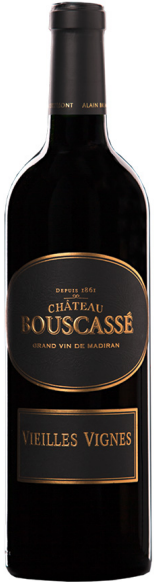




## Bouscassé Vieilles Vignes 2010

Alain Brumont



Artikel Nr.	04813
Land	Frankreich
Herkunft	Château Bouscassé ist Alain Brumont's Familienanwesen in Maumusson-Laguian. Einige Tannat Trauben kommen von Reben, die auf diesem hervorragendem Boden seit 100 Jahren wachsen.
Rebsorte	( %)
Qualitätsbezeich.	AOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16°C
Ausbau	Traubenmazeration für 3 bis 6 Wochen. Die Gärung findet bei 28°C statt. Die malolaktische Gärung geschieht ausschliesslich in neuen Fässern. Lagerung vor dem Abfüllen in 100% neuen Fässern für 14 bis 16 Monate.
Boden	sehr eisenhaltige Lehm-Kalkböden auf kiesigem Lehm
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Elegante, zarte Nase mit einer beeindruckenden Struktur. Am Gaumen treffen Aromen von Holz auf Zigarre und Mokka.
Empfehlung	Besonders passend zur Entenbrust und zum Rib-Roast vom Rind. Auch Wild- und Lammgerichte und sogar Schokoladendessert machen sich gut mit diesem 100 prozentigem Tannat. Ein ausgezeichneter, eleganter, geschmeidiger Wein mit einem sehr guten Alterungspotential.
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 Türe 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.