



Merlot-Tannat 2016

Alain Brumont



Artikel Nr.	04809
Land	Frankreich
Herkunft	Côtes de Gascogne
Rebsorte	(%)
Qualitätsbezeich.	Vins de Pays Côtes de Gascogne
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	Gemeinsame Einmischung beider Rebsorten, Kaltmazeration vor der Gärung, kurze Maischestandzeit von zwei Wochen. 12 Monate Ausbau im Tank
Boden	Tonböden und Mergel auf Kalkstein
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Schöne Aromatik nach roten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen wiederholtsich der fruchtige Eindruck und wird ergänzt durch ein sanftes, elegantes Mundgefühl. Leicht und von feiner Frucht.
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 "sechstbester Weinmacher der Welt" gereiht.