



Château Pierrail



Frankreich

Bordeaux



## Cuvée Prestige Fûts de Chêne Blanc AOC 2021 Château Pierrail

### Weingut

Auf gigantischen 250 Hektar erstrecken sich neben Parkanlagen, Wäldern, Seen und dem Schloss, das bis ins 17. Jahrhundert zurück datiert, auch 75 Hektar Rotweinreben (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) und 15 Hektar, die mit Sauvignon Blanc und Gris bepflanzt sind. Diese profitieren von dem "calcaire de Castillon" auf dem sie wachsen und im Zuge dessen Entstehung auch die geologische Verformung des Landes stattfand, die Pierrails Reben aufca. 60-120 Metern über Meereshöhe gedeihen lassen.

Im Weinberg werden qualitätsbewusste Mengen geerntet, bei Bedarf wird grün gelesen und Pestizide werden bewusst und nur wenn nötig eingesetzt. Diese naturnahe, qualitätsorientierte Arbeitsweise beschert dann aber auch die guten, gesunden Trauben die Château Pierrail für seine lebendigen, fruchtig betonten Weine mit Holzausbau sucht.

### Expertise

|                           |                                           |
|---------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Jahrgang:</b>          | 2021                                      |
| <b>gesetzl. Herkunft:</b> | AC Bordeaux                               |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 13.50 % Vol.                              |
| <b>Restzucker:</b>        | 1.80 g/l                                  |
| <b>Säure:</b>             | 5.90 g/l                                  |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken                                   |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Bordeaux                                  |
| <b>Rebsorten:</b>         | Semillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris |

### Vinifizierung

Späte Lese mit sehr gesundem Traubenmaterial, Vergärung in Holzfudern, Ausbau teils in neuen und gebrauchten Barriques, teils im großen Holzfaß

### Sensorik

Leichtes Grüngelb mit goldenen Reflexen, Äpfel, Pfirsich, etwas Stachelbeere und Kiwi, Kräuterwürze und dezente Honig und Brioche-Anklänge, schön eingebundenes Säurespiel

### Passt gut zu

Gratinierte Austern, Seesunge mit Zitronen Beurre Blanc, Ratatouille

### Lagerfähig

6 Jahre

### Tipp

Das Besondere an den Weissen bei Château Pierrail ist der Anteil Sauvignon Gris, der den Weinen eine ganz besondere Note verleiht. Bei der Cuvée Prestige sind es zwar nur rund 20 %, der Hauptanteil besteht aus Semillon und Teilen Sauvignon Blanc, aber man schmeckt die feine Würze dennoch raus. Der Ausbau im Holz steht im gut, ist dezent, unterstreicht aber die Fülle dieses schönen Bordeaux Blanc auf das Feinste.