

00143524 | 2024

VIRECOURT BLANC



Famille Ducourt



Frankreich
Bordeaux



trocken



94% Sauvignon Blanc, 6% Colombard



ARTIKELBESCHREIBUNG

Kühle Vergärung in Edelstahl und der Ausbau auf den Feinhefen bringen die typischen Aromen von weißen Blüten und Zitrusfrüchten besonders frisch und duftig zum Ausdruck. Fein zum Aperitif, zu Fisch oder jungem Ziegenkäse



Speiseempfehlungen

Asiatisch scharf gewürzt
Muscheln gekocht
Vegetarisches

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Boden Lehm Boden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Edelstahltank

Reifung im Edelstahltank 5 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
3287140001662
3287148002128

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 6.3 g/L

Restzucker 0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Traube, Zucker, SULFITE, L-Ascorbinsäure, Natriumcarboxymethylcellulose

Energiegehalt 301 kJ / 73 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 0.0 g

Zuckergehalt 0.0 g

Ballaststoffe 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer
Famille Ducourt
33760 Ladaux
FR



WEINNOTIZ

Farbe: hellglänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: in der Nase duftige Aromen von weißen Blüten und Zitrusfrüchten

Geschmack: am Gaumen zuerst frisch, dann zunehmend sanft und vollmundig, aromatisch intensiv mit eleganter Frische

Elegant als Aperitif oder Begleiter frischer Austern, zu gegrilltem Fisch, Geflügel, Meeresfrüchten oder jungem Ziegenkäse

WEINBEREITUNG

In der Gemeinde Romagne, in der hügeligen Landschaft zwischen Dordogne und Garonne bewirtschaftet Virecourt-Weinbergsmann Philippe Ducourt seine Reben nach nachhaltigen integrierten Anbaumethoden. Die lehmig-tonigen Böden zwischen den Rebzeilen werden begrünt, die Reben in niedrigem Guyot an Spalieren erzogen, das Laub ausgedünnt und im Sommer eine konsequente Grünlese durchgeführt, um im Herbst maximal gesunde, aromatisch intensive und ausdrucksvolle Trauben zu ernten. Sauvignon Blanc und Sémillon für den Virecourt Weißwein werden in den noch kühlen frühen Morgenstunden maschinell gelesen, um sie möglichst schnell und ohne jede Oxidationsgefahr in die önologische Obhut von Jérémy Ducourt zu geben. Der Kellermeister lässt die Trauben zunächst einige Stunden maischen, bevor sie behutsam gepresst und die Moste langsam, bei kontrollierten. Nach abgeschlossener alkoholischer Gärung werden die Weine im Edelstahltank auf den Feinhefen ausgebaut, um sich aromatisch harmonisch abzurunden und vollenden, bevor man sie abzieht, auf die Flaschen füllt und zum Genuss frei gibt.

Die Geschichte der Familie Ducourt beginnt in Hourc, einem kleinen Dorf der Gemeinde Ladaux, irgendwo im Entre-Deux-Mers. Hourc bedeutet im gascognischen Dialekt 'Ofen'. Das Dorf erhielt diesen Namen, weil hier im Mittelalter die gesamte Gemeinde zum Brotbacken zusammenkam. Das Mehl wurde in der Mühle von Haurets gemahlen. Nur wenige Schritte entfernt von Château des Combes, eben jenem Château, auf dem sich 1858 die Familie Ducourt niederließ und auf dem wenig später Urgroßvater Ducourt zum Winzer wurde.

Alle nachfolgenden Generationen setzten sein Werk fort. Selbst unter schwersten Bedingungen (Reblaus, Mehltau, Weltwirtschaftskrise, zwei Weltkriege...) hielten sie das Weingut am Leben. Und bereiteten damit das Terrain für Henri Ducourt, mit dem in den 1950er-Jahren eine neue Ära für den Familienbetrieb begann.

Dynamisch, couragiert, zielstrebig brachte Henri das Weingut auf Vordermann. Anfangs allein, später unterstützt von seinen drei Kindern Bernard, Marie-Christine und Philippe Ducourt. Sukzessive modernisierte und erweiterte er den Besitz. Aus dem neun Hektar großen Weingut Château des Combes wurde eines der größten unabhängigen bordelaiser Weinbau-Unternehmen mit insgesamt rund 500 Hektar Rebfläche, verteilt auf dreizehn Weingüter im Entre-Deux-Mers und Saint-Émilion.

Über alle Generationen unverändert blieb jedoch die Philosophie und Maxime der Familie: die Bereitung ehrlicher Weine, die das Beste ihrer Herkunft zum Ausdruck bringen, die auf die langjährige Erfahrung der 'Alten' ebenso bauen können die auf die neuesten Erkenntnisse und modernen Technologien der 'Jungen' für exquisite Qualität und höchsten Weingenuss.

PRODUZENTEN-INFO

Seit dem Erwerb des Château des Combes in Ladaux im Jahre 1858 sind die Ducourts eine Winzerfamilie.

Den Weg zum heutigen Unternehmen bahnte indes Henri Ducourt, der knapp hundert turbulente Jahre später die Leitung übernahm. Mit gezielten Investitionen verlieh er dem Stammhaus neuen Glanz und umgab es nach und nach mit weiteren Weingütern. Die Vignobles Ducourt besitzen heute rund 490 ha

Reben im Entre-Deux-Mers und Saint-Émilion, aus denen Henris Kinder und Enkel ihre feinsten

Qualitätsweine bereiten, von traditionellem Bordeaux bis zu trendigen Bistrotklassikern.

Die Weinberge der Region zeichnen sich durch sanfte Hügel und eine große landschaftliche Vielfalt aus. Mit

ihren kalkhaltigen und lehmigen Böden bieten sie dank optimaler Wasserspeicherung und Drainage hervorragende Bedingungen für den Weinbau. Diese Böden begünstigen die tiefe Verwurzelung der Reben und die Entwicklung komplexer, mineralischer Aromen. Die Philosophie der Familie Ducourt unterstreicht,

dass Qualität bereits im Weinberg beginnt. Jeder Weinberg wird sorgfältig gepflegt, um das Beste aus jeder Parzelle herauszuholen.