

00143623 | 2023

VIRECOURT ROSÉ

Famille Ducourt

Frankreich
Bordeaux

trocken

59% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon

ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser fruchtige, runde Rosé aus Merlot und Cabernet in der Nase mit Aromen von roten Johannisbeeren und blumigen Noten, ist der ideale Begleiter zum Aperitif unter Freunden oder zu Fisch, Geflügel und Pizza

Speiseempfehlungen

Asiatisch scharf gewürzt
Huhn gebraten/gegrillt
Vegetarisches

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
Boden	Lehmboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank 5 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3287140001600 3287148002067

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	6.7 g/L
Restzucker	0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Famille Ducourt 33760 Ladaux FR

WEINNOTIZ

Farbe: helles, glänzendes Himbeerrosa
Duft: in der Nase duftige Aromen von roten Johannisbeeren und Cassis-Blüten
Geschmack: am Gaumen angenehm trocken, rund und saftig mit lebendiger Frucht (wieder rote Beeren), feiner Fülle und aromatischer Frische

Als sommerfrischer Aperitif, zu gemischten Antipasti, Chorizo, Serrano-Schinken, Nizza-Salat oder gegrilltem Fisch und Geflügel

WEINBEREITUNG

In der Gemeinde Romagne, in der hügeligen Landschaft zwischen Dordogne und Garonne bewirtschaftet Virecourt-Weinbergsmanager 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.
Für den Virecourt Roséwein werden Merlot und Cabernet Sauvignon in den 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 gepresst und die nun zartrosa getönten Moste bei langsam und kontrolliert ansteigenden Temperaturen vergoren werden. 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, ebenjenem 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, Weltwirtschaftkrise, 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-Emilion.

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 Bistroklassikern.
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.