





00143625 | 2025

VIRECOURT ROSÉ

 Familie Ducourt

 Frankreich
Bordeaux

 trocken

 68% Merlot, 32% 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
Pizza/Quiche/Flammkuchen
Vegetarisches



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Boden Leimboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

Gärung im Edeltank

Reifung im Edeltank 5 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 3287140001600
3287148002067

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 6.2 g/L

Restzucker 0.4 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben
SULFITE
Stabilisierungsmittel : Gummiarabikum
Konservierungsmittel : L-Ascorbinsäure
Stabilisierungsmittel : Carboxymethylcellulose

Energiegehalt 301 kJ / 73 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 0.0 g

Zuckergehalt 0.0 g

Eiweiß 0.2 g

Salz 0.2 g

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Familie 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-Weinbergsmanger 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, 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 400 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.