



00463625 | 2025

CHÂTEAU ROC DE LEVRAUT



Vignobles Ballarin



Frankreich
Bordeaux



trocken



75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

ARTIKELBESCHREIBUNG

Kirschen, Brombeeren, Schwarze Johannisbeeren, bei Château Roc de Levraut dominiert die Frucht und verleiht dem Wein eine köstliche Saftigkeit. Elegant ausbalanciert, lang und geschmeidig.



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Schwein gebraten/gegrillt
Kalb gebraten/gegrillt



Serviertemperatur

15.0 °C bis 18.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot
Gärung im Edelstahltank
Reifung im Edelstahltank 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l
Verschluss Synthetikorken
EAN Flasche / EAN Karton 3760073930242
3760073930495

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol
Restzucker 0.5 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben, Stabilisierungsmittel : Gummi-arabikum, Sulfite

Energiegehalt 324 kJ / 78 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 0.0 g

Zuckergehalt 0.0 g

Ballaststoffe 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 SCEA Vignobles Ballarin
33540 Sauveterre de Guyenne
FR

WEINNOTIZ

Farbe: dunkel glänzendes Purpur-Rubinrot

Duft: fruchtbetontes, duftiges Bouquet von Schattenmorellen, roten und schwarzen Waldbeeren (Brombeeren, Johannisbeeren) mit einem Hauch von Backkakao, Vanille und leicht erdiger Würze

Geschmack: am Gaumen sehr saftig, fruchtbetont (Schattenmorellen, dunkle Beeren) mit präsentem, doch sehr sanft gereiftem Tannin, rund und ausgewogen mit schöner Balance von Kraft und fruchtiger Frische, gute Länge, im Finale fein unterlegt von dunkler Schokolade, perfekt im Glasweiseausschank und Bankettbereich.

Zu kurz gebratenem, gegrilltem oder im Ofen geröstetem Fleisch und Geflügel, gern gewürzt mit vielen mediterranen Kräutern, zu gefüllten Paprika und Auberginen, herzhaften Pastagerichten (Cannelloni, Ravioli mit Fleischfüllung) oder auch als 'Vesperwein' zu geräucherter Wurst, Schinken und Pasteten.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden bei Vollreife gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht, hier von Hand sortiert, vorsichtig entrappt, eingemaischt und nun bei kontrollierten Temperaturen vergoren. Alkoholische Gärung und Maischezeit betragen insgesamt etwa drei Wochen. Die Weine werden dann behutsam abgezogen und zur Reife gelegt. Der wiederholte Abstich von ihrem Hefedepot sorgt für eine sanfte natürliche Klärung der Weine. Zugleich unterstützt die damit verbundene, feine Sauerstoffzufuhr die Entwicklung besonders seidiger und geschmeidiger Tannin.

PRODUZENTEN-INFO

Seit 1932 arbeitet die Familie Ballarin im Weinbau. Großvater Marcel hatte Château Roc de Levraut mit fünf Hektar weißen Trauben gestartet. Heute sind es 42 Hektar rote Trauben, die sein Enkel Rémi hier bewirtschaftet. Auf den steinigen Kalk- und Lehm Böden liefern die klassischen Bordeauxreben Cabernet Sauvignon und vor allem Merlot Weine von exquisiter Qualität. Um diese Qualität zu bewahren, engagiert man sich konsequent für einen nachhaltigen Weinbau, seit 2018 unter dem HVE-Label, das die umweltschonende Weinproduktion ebenso auszeichnet wie gute Arbeitsbedingungen für die Mitarbeitenden.