




65140620 | 2020

DUO DE CONSEILLANTE

 **Château La Conseillante**

 **Frankreich**
Bordeaux

 **Merlot**



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Duo de Conseillante aus Château La Conseillante verströmt verführerische Aromen von Veilchen und Kirschen. Dieser Bordeaux-Wein, geprägt von 80% Merlot und 20% Cabernet Franc, zeigt einen vollen Charakter mit reichhaltigem Geschmack. Die hervorragenden Bedingungen im Bordeaux schaffen Weine mit vielschichtigen Geschmacksnuancen und tiefem Ausdruck. Ein idealer Begleiter für Liebhaber aromatischer Rotweine.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Château La Conseillante
33500 Pomerol
FR



PRODUZENTEN-INFO

Das Château La Conseillante, ein renommiertes französisches Weingut, liegt im malerischen Weinanbaugebiet Pomerol, nahe der Grenze zum benachbarten Saint-Émilion. Das Anwesen erstreckt sich über bescheidene 12 Hektar, wobei die Rebstöcke im Durchschnitt stolze 40 Jahre alt sind. Die derzeitige Bepflanzung umfasst 80 % Merlot und 20 % Cabernet Franc.

Die Geschichte dieses Weinguts reicht bis ins Jahr 1871 zurück, als es in den Besitz der Familie Nicolas überging. Der Name "La Conseillante" geht jedoch auf Catherine Conseillan zurück, die vor fast 250 Jahren die Leitung des Weinguts innehatte. Die Nachkommen der Nicolas-Familie sind durch ein Etikett mit abgeschnittenen Ecken und einer silbernen Umrandung gekennzeichnet, welches das Wappen "L.N" umschließt. Die Reifung des Weins erfolgt in Barriques über einen Zeitraum von 18 Monaten, wobei je nach Jahrgang 80–100 % neue Eichenfässer verwendet werden. Seit dem Jahr 2007 wird auch ein Zweitwein namens "Duo de Conseillante" angeboten, der zu 95 % aus Merlot und zu 5 % aus Cabernet Franc besteht. Dieser Wein reift für 12 Monate in älteren Barriques heran.