



Château Hyot Côtes de Bordeaux Castillon



ARTIKELNUMMER:	00267610
NAME:	Château Hyot Côtes de Bordeaux Castillon 2010
LAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Bordeaux
JAHR:	2010
ERZEUGER:	Sonstige
REBSORTEN:	60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
FARBE:	rot
BESCHREIBUNG:	Farbe: dichtes, dunkles Purpurrot Duft: das Bouquet spiegelt sehr ausdrucksvoll das heimische Terroir der Trauben wider, mineralisch, mit viel würzig-eleganter Frucht (Pflaumen, Schattenmorellen, Waldbeeren), unterlegt mit den feinen Röstaromen der Eiche Geschmack: am Gaumen fruchtbetont (pflaumig), sehr elegant, geradlinig, kraftvoll, vollmundig, mit schöner Balance von reifem Tannin, saftiger Frucht, Würze und frischer Säure, im Finale lang und ausgewogen mit feiner Mineralität und einem aromatischen Hauch von Toast
SERVIERVORSCHLAG:	köstlich zu gegrillten Steaks, Koteletts und saftigen Braten (Lamm, Rind) mit reichlich Rosmarin und sanft geschmorten Tomaten oder Pilzen, aber auch zu Gerichten mit leicht orientalischer Würze und zu pikant gereiftem Käse
SERVIERTEMPERATUR:	18°C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 13.50 % Restzucker: 2.90 g/l Säure: 3.50 g/l
VORHER ÖFFNEN	nein
LAGERBAR BIS (MIND.):	ca. 4 bis 6 Jahre
OPTIMAL TRINKREIF:	jetzt
HERSTELLUNG:	Die Trauben für den Grand Vin des Château Hyot werden aus den besten Parzellen des Besitzes ausgelesen. Zwar sind die Erträge dieser bis zu vierzig Jahre alten Schlossreben nur gering, doch dafür von ausgesuchter, aromatischer Qualität. Die kerngesunden, optimal gereiften Trauben werden sorgfältig von Hand in kleine Lesekistchen geerntet, umgehend in die Kellerei gebracht, hier erneut von Hand sortiert und nun zunächst für einige Zeit kalt eingemaischt, um erste Aromen und Farbpigmente aus den Beerenhäuten zu konzentrieren. Auf diese traditionelle Kaltmaischung folgen die traditionelle alkoholische Gärung, der biologische Säureabbau in 100 % neuen Eichenholzfässern und schließlich die 18-monatige Barriquereife auf den Feinhefen (60 % neues Holz) bevor die Cuvée auf dem Schloss auf die Flaschen gefüllt und als Château Hyot für den Handel freigegeben wird.
BODEN:	Schotter und Geröllboden auf einem eisenoxidhaltigen Untergrund, der sogenannten crasse de fer
AUSZEICHNUNG:	Wine Spectator: 90 Punkte JG 2010 Concours de Bordeaux: Goldmedaille JG 2010 Concours des Grands Vins de France : Goldmedaille JG 2010
WEINNOTIZ:	Die an Saint-Emilion angrenzende Appellation Côtes de Castillon ist nicht nur für ihre exzellenten Weine berühmt. Hier wurde französische Geschichte geschrieben. In der Gemeinde Castillon-la-Bataille (die übrigens der Appellation ihren Namen gab) fand im Jahr 1453 der Hundertjährige Krieg zwischen Frankreich und England sein Ende. Château Hyot wiederum, das

bereits im Ancien Régime Weinberge an den Côtes de Castillon besaß, wurde während der Französischen Revolution zu einem wichtigen Unterschlupf der Girondisten: als diese zumeist dem bordelaiser Bürgertum entstammenden Freiheitskämpfer nach 1793 selbst zu Verfolgten der Revolution wurden und aus Paris in die Region von Saint-Emilion flohen. Eine Stele erinnert an diese wichtige Epoche der französischen Geschichte. Das Château selbst hat sich unter diesen Umbrüchen und Unruhen nur kaum verändert. Es ist heute im Besitz der Domaines Alain Aubert, die an den Côtes de Castillon zwei Châteauweine erzeugen: Château Hyot und Château German. Die Anfänge der Domaines Alain Aubert sind eher romantischer Natur. Mit ihrer Hochzeit vor mehr als dreißig Jahren hatten Alain Aubert und Bernadette Faure zugleich zwei berühmte Winzerfamilien aus dem Libournais vereint. Die Familie Aubert, Winzer und Weingutsbesitzer seit über hundert Jahren, bewirtschaften noch heute mehr als 150 Hektar Rebland. Flaggschiff ihres Besitzes ist das als Grand Cru Classé de Saint-Emilion eingestufte Château La Couspaude. Die ebenfalls aus der Region um Saint-Emilion stammende Familie Faure hat ihre Wurzeln in der Stadt Saint-Magne-de-Castillon. Bernadettes Vater, Jean Abel, war hier neben seiner Arbeit als Winzer über vierzig Jahre lang Bürgermeister. Mit einem gemeinsamen Besitz von knapp 250 Hektar Rebland wurden die vereinten Familien zu einem der bedeutendsten Familienbetriebe der Region. Gut hundert Hektar bewirtschaftet Alain Aubert mit der tatkräftigen Unterstützung seiner Kinder und seines Schwiegersohnes Bruno Macarez. 'Unser Sortiment von Prestigeweinen entspringt dem Willen unserer Familie, die Quintessenz unserer berühmten Weingüter an den Côtes de Castillon und im Bordeaux Supérieur zu erzeugen. Jeder Jahrgang ist eine neue qualitative Herausforderung, die wir annehmen und der wir mit einer rigorosen Traubenauslese und einer Vinifikation nach dem Vorbild unserer einzigartigen Grands Crus begegnen. Château Hyot und Château de Ribebon sind Früchte dieser Arbeit und der permanenten Suche herausragender Qualität und Klasse.' - Alain Aubert

FLASCHENGRÖSSE: 6 / 0,75l