



Château Teyssier Saint Emilion Grand Cru



ARTIKELNUMMER:	00670010
NAME:	Château Teyssier Saint Emilion Grand Cru 2010
LAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Bordeaux
JAHR:	2010
ERZEUGER:	SCEA du Château Teyssier
REBSORTEN:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	genießen und lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Robert Parker Wine Advoate im Februar 2013: " An over-achieving estate for a number of years now, this dense purple wine exhibits oodles of creme de cassis and licorice, hints of subtle barbecue smoke and toast, terrific texture and a long, succulent, fleshy finish. It is not all that dissimilar from the 2009 in terms of its flamboyance and drinkability, although I suspect that analytically the pH is slightly lower and the tannins a bit higher than those of its older sibling. Drink it over the next 10-15 years. "
SERVIERVORSCHLAG:	zu saftigem Rinderbraten oder Ochsenschwanz mit reduzierten Saucen, zu gebratener Leber, geschmorten Nierchen, Wildgeflügel oder feinen Wildragouts mit Pilzen
SERVIERTEMPERATUR:	18°C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 14.50 % Restzucker: 2.20 g/l Säure: 3.30 g/l
LAGERBAR BIS (MIND.):	mind. 15 Jahre
VORHER ÖFFNEN	2 Std.
HERSTELLUNG:	Auf Château Teyssier werden alle Trauben von Hand in kleine Lesekistchen geerntet und in die Kellerei gebracht. Hier beginnt die minutiöse Sortierarbeit: zuerst auf einem vibrierenden Laufband, das alle unreifen Beeren eliminiert, danach von Hand durch ein Team, das die Trauben ein zweites Mal sortiert und alle Beeren, die nicht den Anforderungen entsprechen, entfernt. Die Trauben werden nun entrappt und kommen ein letztes Mal auf ein vibrierendes Sortierband, um auch das letzte vielleicht noch vorhandene Blättchen oder Stielchen zu entfernen und damit zu garantieren, dass einzig perfekt gereiftes, gesundes, unverletztes Lesegut zur Kelter gelangt. Alle Abläufe erfolgen schonend über Förderbänder, ohne jede Nutzung von Pumpen. Nach einer ersten Kaltmaischung werden die Trauben bei recht hohen Temperaturen vergoren und der Wein danach mit klassischen Methoden wie Pigeage und Remontage (Niederdrücken und Überfluten des Tresters) weiter bearbeitet. Der biologische Säureabbau erfolgt in Fässern aus französischer Eiche. Sobald er abgeschlossen ist, kommen die Weine zur Reife in französische Eichenbarriques, wo sie sich unter traditionellen Abstichen und dem Aufrühren der Feinhefen (alle sechs Monate) während einer rund 12-monatigen Fassreife vollenden.
BODEN:	Die Trauben stammen ausschließlich aus der 2,85 ha umfassenden Lage Laguitey in den Gemeinden Saint-Sulpice und Vignonet. Bodenformation: überwiegend Sand auf unterschiedlich tiefen, eisenhaltigen Schichten aus Schlack, Sand und Kies (Saint-Sulpice) sowie Lehm (Vignonet)
AUSZEICHNUNG:	Wine Advocate: 92 Punkte JG 2010
WEINNOTIZ:	Als die SCEA du Château Teyssier 1994 das bereits 1714 erbaute Weingut erwarb, war das Anwesen mit seinen vier Hektar Weinbergen in desolatem Zustand. Doch mit einem komplett neuen

Team, neuem Equipment, dem Zukauf neuer Rebparzellen (insbesondere bei Saint-Sulpice) und viel Engagement, hauchte man Teyssier schnell neues Leben ein. Heute besitzt Château Teyssier rund 40 ha Rebland in Languitey (in direkter Nachbarschaft von Château Angélu Saint-Emilion), Saint-Sulpice und Vignonet, die mit Merlot (überwiegend) und Cabernet Franc bestockt sind und unter dem wachsamen Blick des Weinbergsmanagers Robert Fortin bestes Lesegut hervorbringen. Teyssier-Kellermeister Jonathan Maltus, der maßgeblich an der Kult-Bewegung der späten 1990er Jahre in Saint-Emilion beteiligt war, keltert daraus, gemeinsam mit dem Önologen Neil Whyte, dem Weingutsleiter Cyril Beziat und unter der fachlich Beratung von Gilles Pauquet (Cheval Blanc, Figeac, Canon etc.), die vier Einzellagenweine Le Dôme, Les Astéries, Le Carré und Clos Nardian, die drei Châteauweine Château Laforge, Château Grand Destieu und Château Teyssier sowie die beiden AOC Bordeaux Château Teyssier Blanc und Rosé.

FLASCHENGRÖSSE: 6 / 0,75l