



Château Laforge Saint Emilion Grand Cru



ARTIKELNUMMER:	00670109
NAME:	Château Laforge Saint Emilion Grand Cru 2009
LAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Bordeaux
JAHR:	2009
ERZEUGER:	SCEA du Château Teyssier
REBSORTEN:	92% Merlot, 8% Cabernet Franc
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	genießen und lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Farbe: funkelndes Kirsch- bis Purpurrot Duft: feinfruchtiges, sehr elegantes Merlot-Bouquet mit den charakteristischen Rebsortenaromen von Pflaumen und Kirschen Geschmack: am Gaumen vollmundig mit würzigen Noten von dunklen Beeren, einem Hauch von Toast und guter Säure, die Textur ist angesichts der festen, feinkörnigen Tannine überraschend schlank und seidig, wunderschöne Länge im Finale!
SERVIERVORSCHLAG:	zu saftigem Rinderbraten oder Ochsenschwanz mit reduzierten Saucen, zu geschmorten Nierchen, Wildgeflügel oder feinen Wildragouts mit Pilzen
SERVIERTEMPERATUR:	18°C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 14.00 %
VORHER ÖFFNEN	drei bis vier Stunden
LAGERBAR BIS (MIND.):	2022
HERSTELLUNG:	Auf Château Laforge 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 Kaltmischung 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 neuen Fässern aus französischer Eiche. Sobald er zur Hälfte abgeschlossen ist, werden die Weine in andere neue Barriques überführt, in denen sie rund 14 bis 18 Monate lang auf den Feinhefen (bei traditionellem Aufrühren der Hefen alle sechs Monate) reifen.
BODEN:	überwiegend Kalk und Lehm auf Kalksteinunterboden (Grand Pontet, Le Châtelet, Gaste Bourse), bzw. Sand und Lehm auf einer etwa 60 cm tiefen, eisenhaltigen Bodenschicht
AUSZEICHNUNG:	Wine Advocate: 91 Punkte JG 2008 Decanter: 4 Sterne April 2007
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 Weinbergsmangers 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