



Alain Brumont, 2016

Château Bouscassé Vieilles Vignes Madiran AOC

Herkunft
Frankreich

Region
Südwestfrankreich

Rebsorten
Tannat

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14%

Charakter

Der Wein besteht aus 97% Tannat und wurde in neuen Fässern verarbeitet, welche dem Weine eine besondere Tiefe geben. Produziert aus den ältesten Parzellen und dem besten Land des Bouscassé, ist er eine aussergewöhnliche Referenz des Hauses Alain Brumont. Die Tannine sind stark und sämig, das Finale ist unendlich und in ganzer Frische. Noten von Basilikum, kandierten Früchten, Gewürzen und Pfeffer auf einem Boden von schwarzen Früchten. Ein sehr harmonischer Wein. Ausbau während 14-16 Monaten in neuen Barriques.

Weintyp



Die Ausgewogenen



Die Gehaltvollen

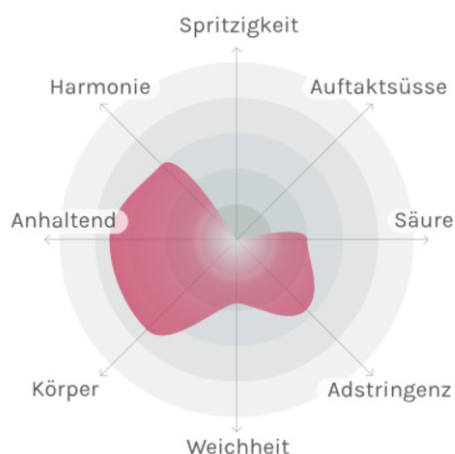


Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

Alain Brumont

Der unkonventionelle Winzer Alain Brumont baut im südwestfranzösischen Madiran die uralte kleinbeerige autochthone Rebsorte Tannat an. Brumont hat es geschafft, in den besten Parzellen des Terroirs, im Montus mit seinen steinigen, steilen Südhängen, in den Boucassé-Plateaus mit Eisenstein- und Manganböden und in der Gascogne mit ihrem Kalkuntergrund, die durch ihren hohen Tanningehalt stark adstringierende Rebsorte zu zähmen. Sorgfältig verarbeitet er sie in neuen Barriques zu salonfähigen, diskreten und äusserst langlebigen Weinen mit kräftiger Frucht.



Passt zu



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Kalbfleisch mit dunklen Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten