



CHÂTEAU BEYNAT, AOC CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX, BIO-D

Château Beynat, Castillon, Bordeaux

2022



Sortentypisch, vollmundig, ein Bordeaux-Allrounder.

Der Château Beynat riecht intensiv nach dunklen Früchten, nach würziger Zwetschge, Holunderbeeren und Kräutern. Am Gaumen ist er zwar vollmundig und einnehmend dabei aber kein bisschen streng oder ermüdend, sondern überraschend frisch und ausgewogen durch den Ausbau für 18 Monate im Beton.

Land / Region:	Frankreich / Bordeaux
Farbe:	rot
Traubensorte:	Merlot, Cabernet Franc
Alkohol in %:	14
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert (BIODYVIN), vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Agglomeratkorken (DIAM)
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinistik:	Allrounder, französische Weich- und Hartkäse



CHÂTEAU BEYNAT

Das über hundert Jahre alte Weingut Château Beynat wurde bereits 1917 gegründet und befindet sich mittlerweile mit Alain Tourenne in der fünften Generation. Viel Respekt für die Familientradition und die kumulierte Erfahrung mischt sich mit neuen Ansätzen und dem Anspruch zurückhaltend und Umweltschonend in den Rebbergen als auch im Keller zu arbeiten. So steht der Fokus auf der Produktion von ausdrucksstarken, Terroir-fokussierten Weine.

Die Domaine liegt im östlichen Teil Bordeaux in Côtes de Castillon. Sie besitzen einerseits Weinberge in Castillon selbst, nach Süden ausgerichtet, mit Blick auf die Dordogne, sowie auch Reben in der angrenzenden Saint-Emillion. Die Weinbereitung ist minimal invasiv und so wird auch der Ausbau im Holz sehr dezent – und wenn, dann mit gebrauchten Fässern – eingesetzt. Teils wird sogar ganz darauf verzichtet und der Wein wird einzig im Ton oder im Zement ausgebaut. Bereits seit 2008 liess sich das Weingut biologisch zertifizieren. Schon damals wurde mit viel Respekt zur Umwelt und nach biodynamischen Prinzipien gearbeitet und so folgte 2014 die Zertifizierung nach den biodynamischen Demeter-Richtlinien.