

CHÂTEAU BEYNAT "TERRE AMOUREUSE", AOC SAINT-EMILION, BIO-D

Château Beynat, Castillon, Bordeaux

2022



Archetypischer Bordeaux, reif und rotfruchtig, edler Geschmack, harmonisch, rassig und profund.

Sehr schöne fruchtige und ausdrucksstarke Bordeaux-typische Nase, von reifen roten Früchten (Kirschund Pflaumenkonfitüre) und edlen Zedernhölzern vom 12 monatigem Ausbau im gebrauchten Holzfass. Im Gaumen mürbe Gerbstoffe, eine einhüllende Textur und gewisse Opulenz und Samtigkeit und setzt sich fort in einem profunden Abgang.

Land / Region:	Frankreich / Bordeaux
Farbe:	rot
Traubensorte:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert (BIODYVIN), vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Agglomeratkorken (DIAM)
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	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.