

CHÂTEAU MONDÉSIR-GAZIN, BLAYE AOC, MAGNUM (AUSVERKAUF / AKTION)

Laurence et Marc Pasquet, Bordeaux

2016



Animierende Nase, fein, komplex, mit fruchtigen, beerigen und mineralischen Noten. Das ganze gekonnt verwoben mit den Noten der edlen Eichenfässer und deren feinen Röstung. Das ist Bordeaux vom Feinsten.



Land / Region:	Frankreich / Bordeaux
Farbe:	rot
Traubensorte:	Merlot, Malbec
Alkohol in %:	14
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Enten-Confit mit Austernpilzen, Entrecôte mit Ofenkartoffeln, Terrinen



CHÂTEAU MONDÉSIR-GAZIN, LAURENCE ET MARC PASQUET



Qualitativ hochwertige Bordeaux-Weine müssen kein Vermögen kosten. Das beweist Bio-Winzer Marc Pasquet in der Region Blaye/Bourg.

Das echte Bordeaux befindet sich hier – am rechten Ufer der Gironde, gegenüber des Médoc, also im Nordosten der Region. Kleinere Châteaux und hübsche Domaines liegen verstreut im Hügelland, zwischen den besten Lagen, bepflanzt mit den gebietstypischen Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot. In dieser Region ist aber auch der Malbec sehr beliebt und gibt den Cuvées das gewisse Etwas. Marc Pasquet und seiner Frau haben sich in diese Region verliebt und 1990 das Château Mondésir Gazin gegründet. Seinen Namen hat das Weingut von seinen zwei Hauptlagen, der Südlage Gazin und der Parzelle Mondésir, die oberhalb der Gironde-Mündung liegt. Das nahe Wasser ist ein perfekter Schutz vor Frost und Hagel. Auf gut drei Hektar bewirtschaften die Pasquets ihre Reben im Einklang mit der Natur, ohne den Einsatz von chemischen Unkrautvernichtungsmitteln, Pestiziden und Insektiziden. Das Resultat sind wunderbar trinkige Bordeaux-Weine mit einer schönen Frische, einer spürbaren Authentizität und das zu einem unschlagbaren Preis.