



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Château Carbonneau Sequoia

Artikel-Nr: 860072

ANBAUGEBIET Frankreich / Sainte Foy-Bordeaux

REBSORTE(N) Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

KLASSIFIZIERUNG AOC

ERZEUGER Château Carbonneau

**AUSBAU** Es erfolgte nach der selektive Lese aus Château-eigenen Weinbergen eine klassische Maischegärung. Anschließend reift der Wein für 12 Monate in französischen Barriques, teilweise 2. und 3. Belegung.

VERSCHLUSS Kork

**BESCHREIBUNG** Im Glas erscheint der Wein in einem dichten rubinrot. In der Nase schwebt viele Gewürze, subtiles Holz, fein unterlegt mit Kirsche, etwas Mandel und schwarzer Johannisbeere. Feine, straffe Gerbstoffbahnen am Gaumen verleihen dem Wein Kraft und Würze. Saftig und stoffig mit feinen Waldbeernoten.

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Das Château Carbonneau ist einer jener Orte, an denen man sich einfach wohlfühlt. Eingebettet in die einzigartigen Terroirs des Gascogne übt es eine unwiderstehliche Anziehungskraft sowohl auf Touristen als auch auf Weinkenner aus. Ebenso müssen Harold und Claude Ray, die Großeltern des heutigen Eigentümers, gefühlt haben, als sie sich 1937 in das Anwesen verliebten und es schließlich erwarben.

Heute blicken sie mit Stolz auf 20 ha Top-Lagen in der Appellation Sainte Foy-Bordeaux AOC, denen sie fabelhafte Weine entlocken. 2007 bestockten sie erstmals einen Teil der Weinberge mit Sauvignon Blanc. Die besondere Hanglage und das Terroir verlangten geradezu danach. Zu dieser Entscheidung können wir den Ferrières nur gratulieren: Ihr Rotwein-Cuvée Sequoia kann sich sehr gut schmecken lassen. Durch eine 10-monatige Lagerung in Barrique-Fässern entwickelt der Wein ein zartes Vanille-Aroma, das perfekt mit der ausgeprägten Frucht und den Würznoten harmonisiert.

