

FRONSAC - BORDEAUX CHÂTEAU LA ROSE GARNIER 2018 DOMAINE JEAN-YVES MILLAIRE



Klarheit
Farbe
Sonstiges

klar
mittleres bis dunkles Rubinrot
-



Intensität

mittel



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung
Trinktemperatur
Besonderheit

gut
14 bis 16 °C
Bio



ANBAUGEBIET: BORDEAUX, FRONSAC,
FRANKREICH

REBSORTE: MERLOT

PREIS: 15,40 €

AROMEN:
BROMBEERE ◀
SCHWARZE KIRSCHEN ◀
BLAUE PFLAUME ◀
SCHWARZER PFEFFER ◀
STEIN ◀
ZEDERNHOLZ ◀
SCHOKOLADE ◀

WINZER

Die Domaine Jean-Yves Millaire ist ein biodynamisch wirtschaftender Familienbetrieb im Fronsac. Der Großvater Jean Garnier erwarb 1950 sechs Hektar Reben in St. Michel de Fronsac und Fronsac. In den 80er Jahren wurde der Hof an Freunde vermietet und erst 1998 übernahm der Enkel Jean-Yves Millaire die Geschicke. Zusammen mit seiner Frau Christine, die 2005 mit einstieg, bewirtschaftet er heute 40 Hektar Rebfläche. 2006 erfolgte die Umstellung auf die biologische Arbeitsweise, nur 3 Jahre später dann auf biodynamisch.

Das Paar versteht sich vor allem als Bauern und hier besonders als Vermittler zwischen Land, Reben und Umwelt. Dieser Respekt zeigt sich im sorgsamem Umgang mit den Weinbergen, die Achtung des Ökosystems als Ganzes und die Verwendung der biodynamischen Praktiken. So wird auf den Einsatz von Herbiziden, Pestiziden & Co. verzichtet und stattdessen mit pflanzlichen Präparaten gearbeitet. Auch die Mond- und Erdrhythmen werden berücksichtigt.

Diese Bedingungen ergeben lebendige Böden, die das Terroir der Hänge und Lehmalkböden in den Weinen besonders gut zur Geltung bringen. Zusätzlich ist das Wachstum durch die klimatischen Bedingungen begünstigt, die beiden Appellationen Fronsac und Canon Fronsac liegen am rechten Ufer der Dordogne, direkt am Zusammenfluss mit der Isle, die Schutz bietet und so die optimale Reife ermöglicht.

WEIN

Der rote Bordeaux Château La Rose Garnier vom Bio-Weingut Jean-Yves Millaire aus Fronsac besteht zu 100% aus Merlot und zeigt alles, was einen feinen Bordeaux ausmacht. Frische, Biss und Charakter. Dabei ist man mit dem Holz behutsam umgegangen, so dass die Frucht des Weins in seiner ganzen Schönheit strahlt!