



NOTIZEN

PRÄSENTATION:

Im Herzen des Anbaugebiets Médoc, auf der Ebene von Arcin, haben wir das Weingut Château Arnauld zu neuem Leben erweckt, ein einzigartiger Spitzenwein, ein unvergleichliches Terroir. Das Weingut liegt auf einer der schönsten Kieskuppen zwischen Margaux et Moulis, der auch die benachbarten Spitzenweingüter Chasse Spleen und Poujeaux ihren ausgezeichneten Ruf verdanken.

JAHRGANG:

Ein spätreifer Jahrgang wegen des kalten Winters und nur geringe Erträge auf Grund der Trockenheit, gefolgt von starken Regenschauern während der Weinblüte. Den perfekten Reifegrad erreichten die Trauben dank der außergewöhnlich guten Witterungsbedingungen im September und Oktober. Die Weine sind wuchtig, aber frisch, dank der im Vergleich zu 2009 niedrigeren Temperaturen.

WEINLESEBEGINN: 30. September

WEINBERG:

- **5 Hektar** Rebfläche.
- **Böden:** Tiefe Kiesböden aus der Günz-Kaltzeit (Quartär) auf der Ebene von Arcins, wo dank der Nähe der Gironde-Mündung ein besonders mildes Klima herrscht.
- **Pflanzdichte:** 10.000 Rebstöcke pro Hektar.
- **Durchschnittsalter** der Rebstöcke: 40 Jahre.

REBSORTEN:

- **57% Cabernet Sauvignon**, für Struktur, Bouquet und Frucht.
- **43% Merlot**, für Rundheit und Fülle.

WEINBEREITUNG:

Nur manuelle Weinlese mit erster Beerenlese im Weinberg und zwei weiteren Auslesen im Keller (vor und nach dem Entrappen).
18-monatiger Ausbau ausschließlich in neuen Fässern aus französischer Eiche.

MEDAILLEN UND AUSZEICHNUNGEN:

GUIDE HACHETTE : 2 Sterne



VERKOSTUNGSNOTEN:

Dunkel wie chinesische Zeichentusche. Ein Bouquet von kandierten schwarzen Früchten (Brombeeren). Der sehr gelungene Ausbau, zu 100% in neuen Fässern aus französischer Eiche, verleiht dem Wein angenehmen Schmelz und eine gefällige Vanillenote. Im Mund von unglaublicher Länge getragen durch eine herrliche Tanninstruktur, fast samtig. Füllig, reich, langlebig... Ein Spitzenwein, bei dem das Potenzial seines Terroir hervorragend zum Ausdruck kommt, zweifellos ein ausgezeichneter Lagerwein.

2 Stunden vor der Verkostung dekantieren.
Lagerpotenzial bis 2025