



PRÄSENTATION:

Die Entstehung des Weinguts geht zurück auf das Jahr 1719, aber eigentlich war es Henry Delaroze, Bürgermeister von Saint-Laurent, der 1838 in einer Gemarkung namens Trintaudon, einer damals noch unbestockten Lage mit wundervollem Kiesboden, einen Weinberg anlegte. 1870 übernahm Graf Ernest de Lahens die Verwaltung des nunmehr 345 Hektar umfassenden Weinguts und gab den Bau des Schlosses Trintaudon in Auftrag, dessen so charakteristischer Turm sich stolz über einem Meer aus Rebstöcken erhebt. Im Laufe der Jahre zählten zu den Eigentümern von Château Larose Trintaudon der spanische General Duc del Infantado und später die Familie Forner, Besitzer von Château Camensac und Marques de Caceres. 1986 ging dieses von den Rebflächen und der Produktion her zu den größten Weingütern des Médoc zählende Gut in den Besitz der Gesellschaft Assurances Générales de France (Allianz) über und zählt seitdem zu den besten Cru Bourgeois.

JAHRGANG:

Das Klima des Jahres 2011 lässt sich wie folgt zusammenfassen: Sommer im Mai und Juni, Frühling im Juli und August! Verdrehte Jahreszeiten mit doppelt so viel Regen im Juli und August wie im Mai und Juni. Ein recht frühzeitiger und ziemlich homogener Austrieb trotz starker Trockenheit in den Monaten März, April und Mai, gefolgt von einer relativ verteilten Blüte, die dennoch drei Wochen früher stattfand als normal.

WEINLESEBEGINN: 16. September

WEINBERG:

- **Rebfläche:** 180 Hektar.
- **Böden:** Feiner Kiesboden und kiesartiger Lehm-Sandboden.
- **Pflanzdichte pro Hektar:** Zu 100% 6.600 Rebstöcke pro Hektar.
- **Durchschnittsalter der Rebstöcke** 28 Jahre.

REBSORTEN:

- **42% Cabernet Sauvignon** für Struktur, Bouquet und Frucht
- **58% de Merlot** für Rundheit und Fülle.

WEINBEREITUNG:

Traditionell mit einer durchschnittlich dreiwöchigen Maischegärung. Ausbau in Eichenfässern über 12 bis 14 Monate.

VERKOSTUNGSNOTEN:

Eine dunkle, sehr intensive und glänzende rubinrote Farbe. Nase reifer roter Früchte (Erdbeeren und Walderdbeeren) mit Würznoten (Vanille und Zimt). Leichte, gut eingebundene Holznoten. Köstlich und frisch am Gaumen. Schöne Rundheit und Fülle, allgemein eine sehr gute Balance. Die Tannine bleiben zart. Das Finale ist fruchtig mit seidigem Tannin.

Zwei Stunden vor dem Servieren dekantieren.
Bis 2020 zu trinken.

MEDAILLEN UND AUSZEICHNUNGEN:



GOLD MEDAL
MUNDUS VINI 2014



CHALLENGE
INTERNATIONAL DU VIN
BOURG EN BLAYE 2014



SILVER MEDAL
CONCOURS DECANTER
WORLD WINE AWARD 2014

NOTIZEN
