

## TECHNISCHE DATEN - JAHRGANG 2004

Alkohol	: 12,6 %
Flüchtige Säure	: 2,85 g/l
Restzucker	: 1,4 g/l
Extraktstoffe	: 25,5 g/l
Freie SO <sub>2</sub>	: 0,020 g/l
Ertrag pro Hektar	: 53 Hektoliter/ha
Bepflanzungsfläche	: 21 Hektar
Rebsorten	: Merlot - 80 %, Cabernet Franc+Cabernet Sauvignon 20%
Ph	: 3,69
Durchschnittsalter des Weinbergs : 25-30 Jahre	

Bodenbeschaffenheit	: saurer Lehmboden + Kies + eisenhaltiger Sandstein, vor Ort Eisenschlacken genannt
Die Lage	: eine Hochebene(angeschwemmte Terrasse aus dem Quartär) 39 M. die eine maximale Sonneneinstrahlung sichert und den Atlantik Einfluss durchdringen lässt
Pflege im Weinberg	: viermaliges Pflügen (ohne chemische Unkrautvernichtung), mit Weinstockpflege von Hand, Ausschneiden der Fruchtaugen und grüne Weinlese
Die Weinlese	: von Hand, vom 27. September bis zum 9. Oktober und Auslese auf Sortiertisch
Die Weinbereitung	: klassisch, langsame Maischevergärung bei eingetauchtem Trester (22 Tage)
Reifungsprozess/Ausbau	: zwölfmonatige Reifung in demi-muids (600 l fassende französische Eichenholzfässer von 5 cm Stärke). Jährlich 10% Erneuerung. Das Ziel von dem demi-muids ist die langsame Oxydation durch die Poren im Holz und nicht der Holzgeschmack. Klärung durch sechsmaliges Abziehen.

### Jaargang 2004 - Ein großzügig Jahr :

Eine schnelle Blütezeit der Weinstöcke am Anfang Juni und dann ein schöner Sommer sorgen für schöne und regelmäßige Weintrauben.

**Bukett :** In der ersten Nase (stilles Halten des Glases): die Kühle eines Morgens im Garten, Koriander, Bohnenkraut, Thymian, Lorbeer, Melisse und Peperoni aus Espelette.

In der zweiten Nase (nach einer Bewegung des Glases): das Bouquet wird wieder lebendig und entfaltet sich : Anis, Fenchel, Kampfer, schwarzer Pfeffer; einigen Blumen erscheinen wie Lavendel, Mimose und dann Rose und Lilie.

**Am Gaumen,** bestätigen und mischen diese Eindrücke : Weizenkorn, Feige, Brombeerkonfitüre, Backpflaume, Milchkaramelle (Rebsorte Merlot), rote Früchte, Weichselkirsche, Johannisbeere, Himbeere, Erdbeerpüree, schwarze Früchte Kompottmus, schwarze Johannisbeere und Brombeere (der für die Gegend typische Geschmack) aber auch Mango und heller Tabak. Und dann kommt noch ein mineraler Ton, der die Entwicklung erfrischt, d.h. Lakritz und Curry (Reifungsprozess in Eichenholzfässern).

**Am geleerten Glas:** Sellerie, geröstetes Fleisch, Portwein, Honig, Mandel, Wachs, Mokka und Teernote, abgekühlte Feuerstelle.

Es ist der Glanz der gelungen Kombination zwischen einem Boden (Lehm) und einer Rebsorte (Merlot) mit dem wohlwollenden Wetter. Dieser klassische Jaargang verbindet Eleganz, Erlesenheit und Kraft, (im Weinbauer Gespräch: „il enterrerait bien une bonne côte de boeuf!“ ungefähr „Mit dem Wein schafft man das beste Ochsenrippenstück !“)

*Volle Entwicklung : von 2007 bis 2011.*

*Servieren bei Zimmertemperatur: 18°C, eine halbe Stunden vorher entkorken*