



MARQUIS DE BERN

BORDEAUX BLANC MOELLEUX



Seit 1997 sind „Les Vignobles Gonfrier“ auch als Händler mit eigener Kellerei tätig. Die Trauben für die Weine stammen von ca. 40 Winzern (als Partner von Vignobles Gonfrier). Für die Winzer gibt es vorgegebene Richtlinien für die Arbeiten im Weinberg. Die Ausführung der Arbeiten wird von Mitarbeitern von Vignobles Gonfrier betreut. Diese führen auch die Weinbereitung und den Ausbau in den Kellern von Chais de Rions durch. Rions ist eine alte mittelalterliche Stadt aus dem 13. Jahrhundert (1253) mit der Insel „Isle de Grand Bern“. Der „Marquis“ hatte das militärische Kommando über die gesamte Grafschaft. Der historische Hintergrund unseres Terroirs beruht auf den Heldentaten der hiesigen Adligen. Das Cuvée „Marquis de Grand Bern“ entstand, um die Verdienste dieser Adligen hinsichtlich der Weine des Bordelais, zu würdigen.



A.O.C.: Bordeaux blanc moelleux

Anbaufläche: 30 ha

Terroir: Hügel mit Lehm-Kalk-Böden, Schwemmlandböden entlang der Garonne

Rebsorten: 85% Sémillon
15% Sauvignon

Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre

Weinbau: Die Trauben stammen aus den Weinbergen von Partner-Weingütern. Die Arbeiten im Weinberg und die Gesundheit der Trauben werden von uns das ganze Jahr über kontrolliert.

Weinbereitung: Die Beeren werden zum Reifezeitpunkt – mit hohem Zuckergehalt – geerntet. Bei der Weinbereitung wird ein Teil des Zuckers in Alkohol umgewandelt, der Rest verbleibt im Wein und trägt die Bezeichnung Restzucker (entspricht im Allgemeinen 34 Gramm).

Ausbau: Im Edeltank

Verkostungsnotizen:

Brillantes Gelb. Im Mund leicht und harmonisch, mit den Aromen weißer Blumen, von Pfirsich und Aprikose.

Passt zu: Ein Wein der Freude bereitet. Ideal als Aperitif, zu gewürzten Speisen oder zum Dessert

Jahrgang 2019: Silber Medaille, Concours des Vins de Bordeaux 2020



LES CHAIS DE RIONS