

## Château Tour Bayard AOC Montagne Saint-Emilion

Jahrgang: 2022  
Erzeuger: Château Tour Bayard  
Art. Nr.: 403.322

Herkunftsland: Frankreich  
Region: Bordeaux  
Ort des Gutes: Montagne



---

### Weingut / Erzeuger

Das Château Tour Bayard ist ein kleines Familienweingut, eingebettet in die idyllische Region der Montagne Saint-Emilion. Auf rund 10 Hektar bewirtschaftet Julien Richard das Weingut in dritter Generation. Im Gegensatz zu anderen Weingütern war es nie das Ziel der Familie Richard, flächenmäßig zu expandieren. Stattdessen konzentriert sie sich auf die bestmögliche Qualität ihrer Weine. Diese erreichen sie durch akribische Sorgfalt, intensive Handarbeit und den bewussten Verzicht auf alles, was den Boden belasten könnte. Herbizide haben auf ihrem Weingut keinen Platz, stattdessen setzen sie auf natürlichen Dünger, um das Terroir - das größte Potenzial eines jeden Winzers - zu schützen und zu erhalten.

Wer den Wein probiert, spürt, mit wie viel Engagement und Leidenschaft die Familie Richard bei der Arbeit ist. Ihr Montagne Saint-Emilion ist vollmundig, reich und konzentriert und besticht durch seine würzigen Schichten und seinen langen, duftenden Abgang, wie auch der berühmte Weinexperte Robert Parker feststellt. Nach dem Dekantieren entfaltet der Wein in der Nase Trüffelaromen, die dann Noten von reifen Früchten weichen. Er besticht weiterhin durch seine intensive kirschrote Farbe und seine ausgeprägte Tanninstruktur, die sich in einem frischen und köstlichen Abgang fortsetzt.

Unterstützt wird das Château von dem erfahrenen Berater Hubert de Boüard, der dem Weingut mit seinem großen Fachwissen zur Seite steht. Nicht zuletzt deshalb ist Château Tour Bayard mit dem trinkreifen Montagne Saint-Emilion ein Meisterwerk gelungen, das sich durch seine samtige und feine Textur auszeichnet.

Die Region Saint-Emilion, in der das Weingut liegt, ist bekannt für ihre kalk- und lehmhaltigen Böden, die sich besonders gut für den Anbau der Rebsorte Merlot eignen. Die komplexen, fruchtigen und oft samtig weichen Weine, die hier entstehen, genießen weltweit einen hervorragenden Ruf. Jeder Schluck Château Tour Bayard ist somit auch ein Zeugnis für das erstklassige Terroir und die jahrhundertealte Weinbautradition in Saint-Emilion.

### Beschreibung

Die Weinberge von Château Tour Bayard liegen auf den ton- und kalkhaltigen Hängen der Appellation Montagne Saint-Émilion, nordöstlich des berühmten Saint-Émilion-Plateaus. Die Rebstöcke ? überwiegend Merlot, ergänzt durch Cabernet Franc und Malbec ? sind tief im kies- und lehmreichen Boden verwurzelt und bringen kraftvolle, strukturierte Trauben hervor.

Die Lese erfolgt von Hand mit anschließender sorgfältiger Selektion des Lesezugs. Nach dem Entrappen und leichtem Anquetschen wird die Maische temperaturkontrolliert in Edelstahltanks vergoren. Die alkoholische Gärung erfolgt mit natürlichen Hefen, gefolgt von einer verlängerten Maischestandzeit zur optimalen Extraktion von Farbe, Frucht und Tannin.

Anschließend reift der Wein für 16 Monate in französischen Barriques, von denen ein Teil jährlich erneuert wird. Die malolaktische Gärung erfolgt ebenfalls im Holz, um dem Wein zusätzliche Fülle und Komplexität zu verleihen.

Das Ergebnis ist ein tiefgründiger, kraftvoller Bordeaux mit reifer Frucht, fein eingebundenem Holz, ausgewogenem Tannin und großem Lagerpotenzial – ein klassischer Vertreter der rechten Uferseite mit viel Charakter und Authentizität.

Farbe:	intensives Rubin mit violetten Reflexen
Rebsorte:	Merlot, Cabernet Franc
Charakteristik:	tolle Balance zwischen Terroirprägung und Rebsortencharakter, Merlot bringt intensive Aromen von roten Früchten und Gewürzen, sein weicher Körper wird von dem kraftvollen Charakter des Cabernet Franc ergänzt, sehr typisch für Montagne Saint-Emilion
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Lagerfähigkeit:	50 Jahre
Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	2,1 g/l
Gesamtsäure:	5,1 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Die kraftvolle Struktur und die dunkle Frucht des Château Tour Bayard harmonieren ideal mit geschmortem Rindfleisch, Lammkarree oder würzigem Wildragout. Auch gereifte Hartkäse wie Comté oder Manchego begleiten die Tiefe und Würze des Weins auf elegante Weise. Die feinen Röstaromen aus dem Barrique-Ausbau unterstreichen besonders gut gegrillte Speisen mit Kräutern oder kräftigen Saucen.

Stand: 06.06.2026 15:30 Uhr