

Château Des Bardes AOC Saint Émilion Grand Cru

Jahrgang: 2021
Erzeuger: Château des Bardes
Art. Nr.: 403.323

Herkunftsland: Frankreich
Region: Bordeaux
Ort des Gutes: Galgon



Auszeichnungen

Concours G: Gold (Jg. 2014)
Gilbert & Gaillard: Gold (Jg. 2015)

Weingut / Erzeuger

Eingebettet in die Hügel von Saint-Émilion und genährt von den nährstoffreichen Kalkböden des Plateaus gedeihen die Reben des Château Des Bardes. Diese einzigartige Bodenbeschaffenheit hat Saint-Émilion weltweit bekannt gemacht. Sie sorgt dafür, dass das Wasser gespeichert und nur in minimalen Mengen an die Pflanzen abgegeben wird, so dass die Reben immer die richtige Feuchtigkeit erhalten.

Elodie und Marc Milhade, Eigentümer und Winzer des Château Des Bardes, haben es sich zur Aufgabe gemacht, das Potenzial dieses einzigartigen Terroirs zu bewahren und nachhaltig zu pflegen. Sie setzen auf ein Umweltmanagementsystem nach ISO14001 und verzichten auf den Einsatz von Unkrautvernichtungsmitteln. Stattdessen fördern sie Biodiversität, um das natürliche Gleichgewicht auf seinen Weinbergen zu erhalten. Das Ergebnis sind erlesene Weine, die das einzigartige Terroir widerspiegeln.

Saint-Émilion ist in der Weinwelt als Appellation von großem Prestige bekannt, und die auf dem Kalksteinplateau erzeugten Weine sind wegen ihrer hohen Qualität und Finesse weltweit begehrt. Diese Beliebtheit schlägt sich oft in hohen Preisen nieder. Doch die Geschwister Milhade gehen einen anderen Weg. Obwohl sie das Château Des Bardes in vierter Generation führen und ihre Grand Cru Saint-Émilion aus dem exzellenten Jahrgang 2018 problemlos teurer verkaufen könnte, halten sie bewusst an einem erschwinglichen Preis fest. Damit beweisen sie, dass Spitzenwein nicht teuer sein muss, und der Grand Cru wird als echter "Best Buy" gefeiert.

Beschreibung

Farbe: purpurrot
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Charakteristik: warmes und intensives Bouquet von Mokka- und süßen Gewürzen, der Geschmackseindruck ist geprägt von feinem Tannin und einer intensiv ausgeprägten Schwarzkirsche, die charmant von einer dezenten Vanillenote begleitet wird, großes Potential

Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Restzucker: 0,3 g/l
Gesamtsäure: 5,1 g/l

Gastromische Empfehlungen

perfekt zu rotem Fleisch, Wild, Lamm und gereiftem Käse

Stand: 26.06.2026 20:50 Uhr