

Réserve de Famille DUCOURT



Ursprünglich ist die Réserve de Famille Ducourt aus dem Wunsch entstanden, aus den Trauben der besten Rebparzelle des Jahres einen ganz großen Wein zu erzeugen. Eine Vinifikation in französischen Eichenfässern, eine sehr kleine Produktion von nur wenigen Barriques pro Jahrgang und die Sorgfalt, die wir bei ihrer Erzeugung walten lassen, sind Garanten für ihre Qualität und ihren Erfolg.

Nach mehrmonatigem Ausbau wird die Cuvée des Jahres in Flaschen abgefüllt und sorgsam im Weinkeller aufbewahrt. Sie dient uns dazu, Geburten in der Familie zu feiern oder eines unserer älteren Familienmitglieder durch die Widmung eines Teils der Produktion zu ehren. Diese Flaschen bescheren Genuss bei Familienessen, Essen mit Freunden oder Geschäftsessen.

Aufgrund des wachsenden Interesses an diesem Wein begannen wir, ihn an Kunden, die uns auf dem Château besuchten, an Freunde und an einige Restaurants zu verkaufen. Mit der Zeit hat sich eine treue Kundschaft gebildet und so haben wir ganz selbstverständlich im Laufe der Jahre immer ein wenig mehr von dieser Familienreserve produziert.

VINIFIKATION

Lese: Parzellenselektion. Lese frühmorgens, wenn es noch kühl ist.

Mazeration: Mehrstündige Hülsenmaischung und Pressung.

Gärung: Kalter Start der alkoholischen Gärung (12 °C) in Tanks, dann Umfüllung in Barriques, Anstieg der Temperaturen bis zu einem Abschluss der Gärung bei 20 °C.

Ausbau: 6-monatiger Ausbau auf Hefe in Fässern aus französischer Eiche, dann Flaschenabfüllung.

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Hellgelb mit goldenen Reflexen.

Nase: Dezent Holz- und Vanillenoten, aber auch leichtere Noten von Zitronenschale, Zitrusfrüchten, Akazienblüten und weißem Pfirsich.

Gaumen: Schöne Süße im Anklang, der Gaumen ist fleischig und knackig mit vielen Aromen weißer Früchte und Honignoten. Eine schöne, elegante Struktur mit einem Hauch frischer Säure im Finale. Gute aromatische Länge.

Servierempfehlungen: Leicht kühl bei 12-14 °C servieren. Eignet sich als Apéritif oder zu Fisch, Geflügel, leicht würzigen Gerichten und Käse.