

Als wir 1977 beschlossen, unsere ersten Bag-in-Box (BIB) für den deutschen Markt abzufüllen, hielt uns der gesamte Handelsplatz Bordeaux für verrückt. Heute sind die BIB sehr beliebt und wir verfügen über viel Erfahrung in der Handhabung dieses Verpackungssystems.



DIE VORTEILE DER BAG-IN-BOX

Längere Haltbarkeit: Aufgrund ihrer Konzeption sorgen die BIB dafür, dass der Wein im Vakuum und vor Licht geschützt aufbewahrt wird. Entsprechend ist er nach dem Öffnen mehrere Monate lang haltbar.

Günstig: Da die Abfüllung in BIB günstiger ist als in Flaschen, verringert sich der Verkaufspreis bei gleichbleibender Qualität.

Praktisch: BIB sind einfach zu transportieren, robuster als Flaschen und lassen sich leichter lagern.

Ökologisch: aufgrund reduzierter Transportkosten. Bei gleichem Volumen verursacht ein BIB weniger Abfall als Flaschen und kann vollständig recycelt werden.

WEINBERGE

Region: Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Frankreich

Boden: Ton-Lehm

Sortenbestand: Merlot, Cabernet Sauvignon

Anbaumethode: Nachhaltiger Weinbau, Guyot-Schnitt,

Bodenbegrünung, Entlauben, grüne Lese

Weinbauverantwortlicher: Philippe Ducourt

VINIFIKATION

Lese: Mechanische Lese der Trauben frühmorgens, wenn es noch kühl ist.

Mazeration: 24- bis 48-stündige kalte Vorgärungsmazeration.

Gärung: Alkoholische Gärung bei rund 26 °C in thermoregulierten Edelstahltanks, gefolgt von einer sanften dreiwöchigen Maischegärung bei 30 °C. Abstich und Pressung, Trennung von Vorlauf und Presswein. Malolaktische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks bei rund 18 °C.

Ausbau: In Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 45 000 Bag-in-Box

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Glänzendes Rot mit purpurnen Reflexen.

Nase: Schöne Aromen reifer Früchte mit würzigen Noten.

Gaumen: Körperreich und rund, weiche Tannine.

Servierempfehlungen: Fleisch- und Wurstwaren, Tapas, dunkles Fleisch, helles Fleisch, Käse.