

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: 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 zwei- bis dreiwöchigen Maischegärung bei 30 °C. Abstich und Pressung, Trennung von Vorlauf und Presswein.

Ausbau: Malolaktische Gärung und 12-monatiger Ausbau in Eichenfässern (zu 50 % neu, zu 50 % bereits für einen Wein benutzt). Anschließend Flaschenabfüllung und mindestens 18-monatige zusätzliche Reife in unseren Weinkellern.

VERKOSTUNG

Farbe: Tiefrot mit dunklen Reflexen.

Nase: Kraftvolle Mischung aus Aromen schwarzer Früchte, leicht vanilligen Holznoten und Gewürzen.

Gaumen: Fleischig und knackig im Anklang. Hauptsächlich Aromen reifer Früchte und pfeffrige Noten, kraftvolle, aber gut verschmolzene Tannine. Schöne Struktur, Eleganz und viel aromatische Länge.

Servierempfehlungen: Dunkles Fleisch vom Grill oder in Sauce, Wildfleisch, leicht würzige Gerichte, Käse, Schokoladendesserts.