



CHÂTEAU MOULIN DU CADET

TRAUBENSORTE

100% Merlot

ANBAUGEBIET




Bordeaux / Saint Emilion

WINZER

Marie-Bénédicte Lefèvre

AUSBAUART

*12 bis 18 Monate in 50% neuen
französischen Eichenbarriques*

-  *Dunkelrot leuchtende Farbe,
Viskosität ölig*
-  *Reife, dunkle Beeren, Lakritze,
Schokolade geröstetes Brot, dezente
Gewürze*
-  *Kraftvoll, reichhaltig, grüne
Tannine, lang und komplex
im Abgang*





IN 2015 WURDE DASCHÂTEAU MOULIN DU CADET ST. EMILION, WELCHES VON KEINEM GERINGEREN ALS ALAIN MOUEIX (CHÂTEAU PETRUS / FONROQUE) GEFÜHRT WURDE, VON MARIE LEFÈVÈRE (CHÂTEAU HARMONIE) AUFGEKAUFT. ES WAR EINES DER ERSTEN WEINGÜTER IN BORDEAUX, MIT BIOLOGISCHEM ANBAU UND WELCHES MIT DEM „BIODYVIN ECOCERT“ ZERTIFIKAT AUSGEZEICHNET WURDE. DAS 5 HEKTAR GROSSE WEINGUT IST ZU 100% MERLOT BEPFLANZT. DAS TERROIR BESTEHT AUS KALKSTEIN, LEHM UND SANDIGEN BÖDEN. DIE WEINBEREITUNG IM CHÂTEAU FINDET IN TRADITIONELLEN, TEMPERATUR-GE- STEUERTEN, QUADRATISCHEN, ZEMENTFÄSSERN STATT. DIE MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BIOLOGISCHER SÄUREABBAU) ERFOLGT IM BOTTICH. DER WEIN WIRD IN 50% NEUEN FRANZÖSISCHEN EICHENFÄSSER ZWISCHEN 12 BIS 18 MONATE GEALERT.

