



Doppelmagnum «Alix» 2016

Produzent	Château Panchille
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Bordeaux Supérieur AOC
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Merlot (90%), Cabernet Franc (8%), Malbec (1%), Petit Verdot (1%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	0.5 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2029
Inhalt/Gebinde	3 ltr / 1er OHK

Es gibt sie doch noch in Bordeaux, die kleinen, interessanten Châteaux wie Panchille. Dieses Familienweingut liegt unweit der berühmten Appellationen Pomerol und Saint-Émilion und wird vom Winzerpaar Pascal und Géraldine Sirat geleitet. Hier findet man kein mondänes Schloss und auch keine Zypressenallee, dafür Rebberge, die bereits über 40 Jahre alt sind: schlicht die beste Basis für hochwertige Trauben. Ihre Top-Cuvée «Alix» erzeugt das Winzerpaar mehrheitlich aus Merlot, mit kleinen Anteilen von Cabernet Franc, Malbec und Petit Verdot. Karaffiert zeigt der Rote intensive Noten von schwarzen Früchten, Cassis und eine feine Rösnote. Ein charaktvoller Wein mit geschliffenen Tanninen, der bestens zu Steak Frites passt.