



Magnum «Alix»

Produzent	Château Panchille
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Bordeaux Supérieur AOC
Jahrgang	2018
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Merlot (90%), Cabernet Franc (8%), Malbec (1%), Petit Verdot (1%)
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.6%
Restzucker	0.5 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt	1.5 ltr
Preis CHF	35.00

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 Röstnote. Ein charaktvoller Wein mit geschliffenen Tanninen, der bestens zu Steak Frites passt.