

# CHÂTEAU VILLARS, Fronsac



Die Weine der Region Pomerol sind hervorragend - und sehr, sehr teuer! Viele Güter dort profitieren von der hohen Reputation des Flaggschiffes Château Pétrus, ohne aber den hohen Ansprüchen gerecht zu werden. Die Nachbar-Appellationen von Pomerol - Fronsac und Canon-Fronsac - weisen ähnliche Böden wie Pomerol auf. Hier gedeiht die Merlottraube aufs Beste, und die Winzer arbeiten genauso gewissenhaft wie ihre berühmten Nachbarn. Wahre Aschenputtel mit einem großartigen Preis-/Leistungsverhältnis findet man unter den führenden Erzeugern Fronsacs, wie z.B. Château Villars, seit sieben Generationen im Besitz der Familie Gaudrie. Thierry Gaudrie, gelernter Önologe, hat von seinem Vater die Alleinverantwortung für die 29 ha Rebfläche des Musterguts übernommen. Alle Rebflächen (70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon) haben Südwestausrichtung, die Rebstöcke sind im Schnitt 35 Jahre alt, die ältesten sogar 75. Um den Ertrag niedrig zu halten, wird im Juli die Hälfte der Trauben abgeschnitten. Jede Rebsorte und jede Parzelle werden getrennt gelesen, vollständig entrappt, separat vinifiziert und ausgebaut. Die Gärung findet bei 30°C in Betontanks statt und dauert 3-4 Wochen, dann reift der Wein 12 Monate lang in Barriques (davon 30 % neue, 30 % einjährige). Er wird mit Hühnereiweiß geklärt, aber nicht filtriert. Dies erklärt die tiefdunkle Farbe, seinen hohen Extraktgehalt und die fleischige Fülle der Weine.

## Château Villars 2020




Auch der 2020er Villars ist nun der dritte spektakuläre Jahrgang in Folge: Tiefdunkles, fast schwarzes Purpur, undurchdringlich. Betörendes und erstaunlich geöffnetes Bukett nach reifen Brombeeren, Tabak, Wildbret, Küchenkräuter, edlen Hölzern, etwas Rauch und Speck. Am Gaumen saftige Opulenz mit einem Fruchtmix aus Holunder, Blaubeeren und Brombeeren, mit einem Hauch Nougat unterlegt, etwas Pflaume und feiner Würze. Karftvoll und komplex, mit perfekt gereiften und bestens integrierten Tanninen. Der Alkohol ist bestens integriert und wunderbar von reifer Säure gepuffert. Herrliche Länge und großes Reifepotenzial, obschon jetzt ein Vergnügen! Aus 83% Merlot und 17% Cabernet Franc

| | |
|---|---|
| **Weinsorte:** | ● |
| **Trinken bis:** | |
| **Inhalt:** | **0,75 L** |
| **Passt zu:** | |

**Frank Roeder GmbH** | Kreppstr. 6 | 66333 Völklingen | **T** +49 6898 27070 | **F** +49 6898 27072 | info@masterwein.de | www.masterwein.de