



## CHÂTEAU CHARMAIL, Haut Médoc

Ein Meer von Reben ergießt sich in den Strom, es ist ein beeindruckender Anblick. Bei den 30 Hektar Rebland von Charmail spielen mehrere Lagefaktoren auf ideale Weise zusammen: Die unmittelbare Nachbarschaft der enormen Wassermasse der Gironde sorgt für ein sehr mildes Mikroklima, das zusammen mit dem ausgesprochen hügeligen Bodenrelief und der unterschiedlichen Zusammensetzung der Böden die Stärke dieses Terroirs ausmacht. Den ton- und kieshaltigen Böden verdankt Charmail seine Ausgewogenheit und seinen besonderen Charakter: Finesse und Eleganz den Kiesböden, Kraft und Stärke den Tonböden. Die Rebsorten-Zusammensetzung ist für das Médoc eher ungewöhnlich: Der 50 %-Anteil Merlot und der 20 %-Anteil Cabernet Franc mildern die dort übliche Härte des Cabernet Sauvignon durch ihre samtige Fruchtigkeit, und dieses Zusammenspiel macht die außergewöhnliche Struktur dieser Weine aus.

Olivier Sèze, Besitzer und Leiter des Gutes, lässt seine Trauben nach der Lese sofort kühlen. Durch diese Kaltstandzeit extrahiert er die Gerb- und Farbstoffe aus den Beerenhäuten, und weniger aus den Kernen, denn sie sind reifer als die der Kerne. Charmail war das erste Weingut, das dieses Verfahren praktizierte. Die Weine werden in französischen Holzfässern für rund 12 Monate ausgebaut. Ein Drittel der Fässer wird jährlich erneuert. Ungefiltert und ohne Schöpfung wird der Wein abgefüllt.

Seit 1982 leitet Olivier Sèze das Weingut und produziert ungemein ausgewogene Weine. Im Jahr 2008 erfüllte sich der Belgier Bernard d'Halluin einen Traum und wurde Partner von Olivier Sèze. Gemeinsam entwickeln Sie das Weingut weiter. Seither gilt Château Charmail als einer der beständigsten und zuverlässigsten Cru Bourgeois des Haut-Médoc.

<http://www.chateau-charmail.fr>



## Château Charmail 2018

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer außen. Intensives, süßliches Brombeerbouquet, etwas Kokos, zeigt sich füllig mit recht viel Fett im Ansatz. Charmanter Gaumenfluss, die Tannine zeigen sich üppig und geben dem Körper schon recht viel Schmelz. Großes Potential und ein sehr guter Wert.

<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2035</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	  

