



Château Bertrand Braneyre

HAUT-MÉDOC

Château Bertrand Braneyre – 2006



KLIMAVERHÄLTNISSE

Nach starken Regenfällen im März sind die Temperaturen der vier darauffolgenden Monate überdurchschnittlich hoch. Der Juli ist sogar brütend heiß, doch Regen und Kälte im August bringen den Reifeprozess der Trauben zum Stocken.

Dieser Wechsel von Hoch und Tief geht im September weiter, anfangs außergewöhnlich heiß mit Temperaturen bis zu 35°C und daraufhin eine kurze Welle mit starken Regenfällen. Der gleich zu Anfang sonnenreiche Oktober führt schließlich zur vollen Traubenreife.

Während der Ernte wird eine starke und „aschenputtelartige“ Auslese betrieben. Der Ausbau erfordert viel Aufmerksamkeit und Pflege.

ERNTEBEGINN IST AM 27. SEPTEMBER

Durch diese Sorgfalt wird ein schöner Wein produziert, der verglichen mit dem 2005er als klassisch eingestuft werden kann, mit intensiven, ausgeglichen Merlots und sehr strukturierten Cabernets, die diesem Cru ein großes Lagerpotential erlauben.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von kräftigem Purpurrot hat dieser Wein eine frische fruchtige Nase, unterstützt mit leichten Unterholznoten.

Aromatische Frische, eine schöne Struktur, die unterstrichen wird von Holztanninen, hält sich dieser Eindruck noch lange im Abgang, ohne trocken zu wirken.

Ein Wein, den man noch gut 2-3 Jahre in der Flasche ausbauen kann.