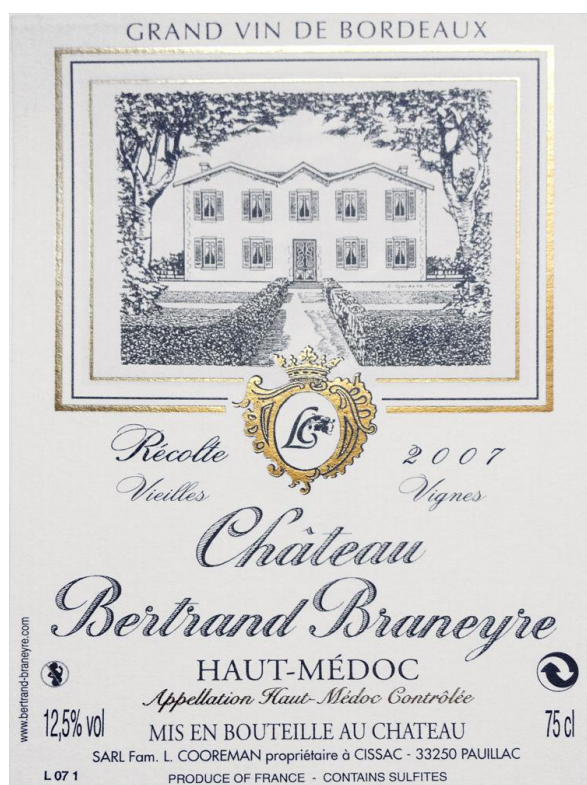




Château Bertrand Braneyre

HAUT-MÉDOC

Château Bertrand Braneyre – 2007



KLIMAVERHÄLTNISSE

Tristes Wetter von Mai bis August; der überdurchschnittlich hohe Regenpegel hat den Grundwasserspiegel wieder ausgleichen können, der sich nach Jahren andauernder Trockenheit eingependelt hat. Die Temperaturen sind im Vergleich mit dem Vorjahr niedriger.

Der Weinberg steht unter strenger Kontrolle, um vor eventuellen Krankheiten wie falschem Mehltau vorzubeugen.

Wie in den vorherigen Jahren gibt es einen wunderschönen warmen September, der es den Trauben gestattet, vollends zu einer homogenen Reifung zu gelangen.

Eine sorgfältige Arbeit im Weinberg, mit einer Vorauslese während der Ernte und ein langsames Angehen der Lese der Cabernets, je nach Reife der einzelnen Parzellen, erlauben, aus diesem Jahr doch einen angenehmen Wein auszubauen.

BEGINN DER ERNTE IST DER 1. OKTOBER

Nach dem Ausbau ergeben sich frische, fruchtige Weine, mit reifen, ausgeglichenen, sanften Tanninen.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Mit seiner schönen, korallenroten Farbe, entwickelt er im Glas Aromen wie Karamell, Tabak und frischem Waldboden.

Im Mund findet man Aromen von säuerlichen roten Früchten (Rote Johannisbeere, Himbeere, Preiselbeere), wunderbar gepaart mit den Holznoten der Barriquefässer, mit einem lebhaften, säuerlichen, fruchtigen Abgang, gestützt von einer eleganten Tanninstruktur.

Ein Tropfen, der sofortiges Trinkvergnügen verspricht.