



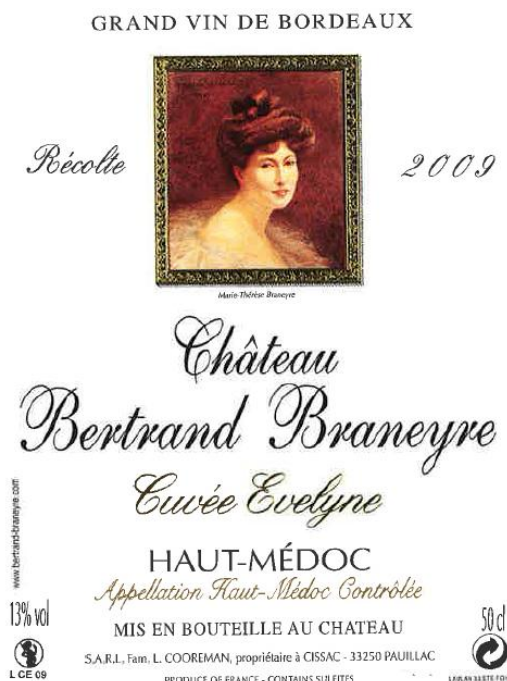
# Chateau Bertrand Braneyre

HAUT-MÉDOC

---

## Cuvée Evelyne – 2009

---



Rebfläche: 2,85ha

Böden aus Sand und Kies mit einer Unterschicht aus Kalklehm.

Durchschnittliches Rebstockalter: 25 Jahre.

Rebsorten : Merlot 57% und Cabernet Sauvignon 43%.

Ertrag: 41HL/Hektar

### WEINBEREITUNG

Nach einer sorgfältigen Traubenselektion werden die Beeren eingemaischt, bevor sie in die Gärbottiche kommen.

Diese sind aus Edelstahl und jeder einzelne verfügt über eine eigene Temperaturkontrolle.

Die Weinbereitung dauert je nach Rebsorte und Rebstockalter zwischen 2-3 Wochen.

Dann bleiben die Weine bei 30°C ungefähr 12 bis 20 Tage in den Bottichen. Das lange Verbleiben auf der Maische dient der intensiven Extraktion der Farbstoffe aus den Beerenhäuten und der Tanningewinnung.

### FASSAUSBAU

Die Weine werden ein Jahr lang in Eichenfässern ausgebaut, wovon 2/3 schon einen und 1/3 schon zwei Weinausbauten erfahren haben.

### VERKOSTUNGSNOTIZ

Farbe: Glänzendes, dunkles Rubinrot.

In der Nase Sauerkirsch-, Walderdbeer- und Lakritzaromen.

Im Mund findet man die kräftigen Aromen reifer roter Früchte, Lakritze und Zimt wieder sowie leichte Holznoten. Ein Geschmack fruchtig und geschmeidig zugleich.

Der Abgang ist langanhaltend, auch hier kehrt die feine Verbindung roter Früchte und durch das Holztannin hervorgebrachte Vanillenoten wieder.