

Weinkarte

DOMAINE DU GOUYAT, Bergerac Rosé, Bordeaux

Die Region: Bergerac (Südwestfrankreich)

Das Weinbaugebiet von Südwestfrankreich, das unter ein und demselben Namen so weit voneinander entfernte Appellation wie Irouleguy, Bergerac oder Gaillac vereinigt, faßt die Weine, die man im Bordeaux „Weine aus dem Oberland“ nannte, und das Anbaugebiet des Adour zusammen. Dank seiner geographischen Lage und der königlichen Privilegien diktierte des „Hafen des Mondes“ den Weinen aus Duras, Buzet, Fronton, Cahors, Gaillac und Bergerac sein Gesetz. Alle mußten warten, bis die Lese von Bordeaux vollständig an die Weinliebhaber jenseits des Ärmelkanals und an die holländische Weinhändler verkauft war, bevor Sie selbst verschiffen durften.

Die Weinbaugebiete, die zu den ältesten von Frankreich gehören, sind ein wahres Rebenmuseum der früher einmal angebauten Rebsorten. Nirgendwo anders findet man ein solche Vielfalt von Traubensorten. Alle diese Weinbaugebiete befinden sich heute mitten in einer Renaissance, was der Initiative der Genossenschaften oder leidenschaftlicher Winzer zu verdanken ist. Große Anstrengungen, Qualität zu verbessern, durch die Anbaumethoden oder die Forschung nach besser geeigneten Klonen ebenso wie durch die Vinifizierungstechniken, führen dazu, daß sich das Preis-Leistungs-Verhältnis bei diesen Weinen allmählich zu einem der besten in Frankreich entwickelt.

Die Weine von Bergerac können in 90 Gemeinde des Arrondissements erzeugt werden, das Anbaugebiet umfaßt 12 633 ha. Der frische, fruchtige Rosé stammt häufig von der Cabernet-Rebe.

Das Weingut: Domaine du Gouyat

Das Weingut ist seit 1977 im Besitz der Familie Dubard.

Die Weinberge (durchschnittliches Alter 25 Jahre) sind in der Region Montravel westlich des Bergeracois, am rechten Ufer der Dordogne.

Die Anbaufläche beträgt 80 ha (davon 15 ha Rosé) und ist dominiert von kalk-sandigem Boden. Die Produktion liegt rund um 120 000 Flaschen.

Die verschiedenen hergestellte Appellationen sind Bergerac Rouge, Bergerac Sec, Bergerac Rosé und Côtes de Montravel.

Der Wein

60% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Cot

Farbe : von Erdbeer oder Himbeer

Nase : Aromen von rote Früchten

Mund: Schön ausgewogener, frischer und runder Wein

Begleiter für Speisen

Wein beeinflusst den Geschmack einer Speise und umgekehrt. Wenn die fundamentalen Eigenschaften von Wein und Speise harmonieren, werden beider Aromen sich frei entfalten.

Der Bergerac Rosé paßt zu Aperitifs, zu exotischer Küche oder zu Pizza und Paella,

Alkoholgehalt: 12.5%

Ideale Trinktemperatur: 10°C

Ideale Lagertemperatur: 10-20°C