



# Alain Brumont, 2012

Château Bouscassé Madiran AC

|  |                   |
|--|-------------------|
| Herkunft                                   | Region            |
| France                                     | Südwestfrankreich |
| Rebsorten                                  |                   |
| Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tannat |                   |
| Farbe                                      | Trinktemperatur   |
| Schwarzrot                                 | 16 - 18°C         |
| Allergenhinweis                            | Alkoholgehalt     |
| Enthält Sulfite                            | 13.50%            |

## Charakter

Die strenge Auslese des Rebguts (60% Tannat, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc) und der Ausbau im Barrique während 12 bis 14 Monaten machen diesen fruchtigen, ausgewogenen Wein tief und reich. Harmonisch, voll und rund liegt er im Gaumen. In die Nase steigen Aromen von Cassis, Kirsche und einem Hauch von Leder. Eine angenehme Frische und ein harmonischer Körper verfeinern den lang anhaltenden Genuss.

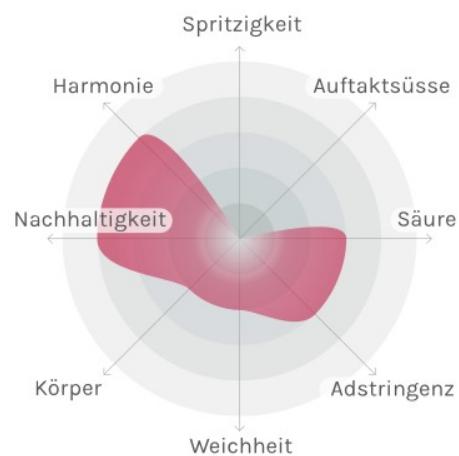
## Weintyp



Die Fruchtigen



Die Ausgewogenen



## Produzent/Marke

### Alain Brumont

Der unkonventionelle Winzer Alain Brumont baut im südwestfranzösischen Madiran die uralte kleinbeerige autochthone Rebsorte Tannat an. Brumont hat es geschafft, in den besten Parzellen des Terroirs, im Montus mit seinen steinigen, steilen Südhängen, in den Boucassé-Plateaus mit Eisenstein- und Manganböden und in der Gascogne mit ihrem Kalkuntergrund, die durch ihren hohen Tanningehalt stark adstringierende Rebsorte zu zähmen. Sorgfältig verarbeitet er sie in neuen Barriques zu salonfähigen, diskreten und äusserst langlebigen Weinen mit kräftiger Frucht.

## Passt zu



Kalbfleisch mit hellen Saucen