

## Charmes de Kirwan A.C. Viticulteur Familie Schyler

Das Château Kirwan (3ème Grand Cru Classé) zählt zu den bekanntesten Weingütern des Medoc in der Weinbauregion Bordeaux. Der Ursprung geht auf ein Adelsgut Lasalle im 17. Jahrhundert zurück. Anfang des 18. Jahrhunderts wurde es vom britischen Weinhändler John Collingwood gekauft, dessen Tochter den Iren Mark Kirwan ehelichte, der dem Gut im Jahre 1775 den heutigen Namen gab. Anlässlich eines Besuchs in Bordeaux besichtigte der spätere US-Präsident Thomas Jefferson Château Kirwan und stufte es in die zweite Kategorie ein. Nach mehreren Besitzerwechseln wurde es im Jahre 1925 von der Familie Schyler gekauft. Zwischen dem Jahr 1991 und 2001 holte man sich Rat beim renommierten Önologen Michel Rolland und brachte seither umfangreiche Investitionen im Keller auf den Weg.

Charmes de Kirwan ist der kleine Bruder von Chateau Kirwan. Aus demselben bemerkenswerten Terroir hergestellt, wird er mit der gleichen liebevollen Sorgfalt wie sein großer Bruder hergestellt. Zusammen mit den Trauben der jüngeren Reben bietet er eine weichere Textur mit herausragender Eleganz, ein wahrhaft charmanter Wein, der seinem Namen alle Ehre macht.

Anbaugebiet: Margaux/Frankreich

Rebsorte: 40 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot,

23 % Cabernet Franc, 12 % Petit Verdot

Boden: Kies und kalkhaltiger Ton

Alkohol: 13 % Vol.

Lagerdauer: 10 - 15 Jahre

Restzucker: 0,36 g/1 Säure: 3,98 g/1

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Passend zu:

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 3 263 070 055 579

Charakteristik: Der Zweitwein "Charmes de Kirwan" überzeugt von einer

außerordentlichen Qualität. Schwarz-rubinrot, zugleich kraftvoll als auch unerhört duftig und charmant mit viel schwarzer Beerenfrucht und sanftem Holz in der Nase. Schwer beeindruckend, Erstaunen macht sich breit! Im Mund sehr geradlinig, wieder schwarze Beeren und viel erdige Würze, sehr geradeaus mit deutlich ausgeprägter Kraft. Weniger mollig fett als der Erstwein, viel puristischer, aber einen typischeren Margaux kann man kaum finden. Manch ein Château dürfte über einen

solchen Erstwein stolz sein. Der Wein nötigt

einem Hochachtung ab und macht ungemein viel Freude.

Dunklem Fleisch mit Pilzen, Auberginen, Lamm- und Wildgerichten, feine edle

Käsesorten



Art.-Nr 23513