



«à l'état brut - sans soufre ajouté»

Produzent	Château Panchille
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Bordeaux AOC
Jahrgang	2022
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (100%)
Ausbau	Drei Monate im Edeltank ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	0.3 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1 Stunde karaffieren empfehlenswert
Optimaler Genuss	jetzt bis 2026
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	2000 Flaschen
Preis CHF	17.50

Der «à l'état brut - sans soufre ajouté» – was so viel bedeutet wie «Naturzustand - ohne Zusatz von Schwefel» – ist ein tiefdunkler, aromatisch konzentrierter Wein, der aber weder fett noch mastig wirkt. Pascal Syrat hat ihn bewusst nicht in Holzfässern ausgebaut, damit er klar und frisch ins Glas kommt – wie wenn man ihn direkt ab Tank degustiert. Im Geschmack ist er voll, intensiv, dicht und lang und nicht zuletzt wegen der delikaten Säure wunderbar ausgewogen. Das prädestiniert ihn zum Begleiter von Wildgerichten, aber auch zu kräftig gewürzten Fleischgerichten.