Magnum «Premium de Bruignac» 2022

Produzent	Château Donjon de Bruignac
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Bordeaux Supérieur AOC
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Merlot (71%), Cabernet Franc (29%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	12 Monate in (30 % neuen) französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	0.4 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2032
Inhalt/Gebinde	1.5 ltr / 6er Kt
Bewertung	Gilbert & Gaillard 2024: Gold Wine Enthusiast: 90/100 Concours Général Agricole de Paris: Silbermedaille

Das historische Anwesen mit seinem stattlichen Wehrturm aus dem 14. Jahrhundert wurde im Jahr 2005 vom Ehepaar Louise-Aimée Dufour und Denis Collart gekauft. Klein, aber dennoch fein, lautet das Motto auf Château Donjon de Bruignac, werden doch pro Jahr lediglich etwa 6000 Flaschen vom Premium-Wein abgefüllt und ähnlich wie bei den grossen Häusern ohne jegliches Pressen gekeltert. Beim aktuellen, ausgezeichneten Jahrgang 2022 kann mit dem Öffnen einer Flasche ruhig noch etwas gewartet werden. Wer diese Zeit überbrücken möchte, lässt den Wein eine halbe Stunde in einer Karaffe reifen. Nach dieser kurzen Entwicklungsphase präsentiert er sich mit einem feinen Heidelbeer- und Cassisbouquet, gut verwoben mit einer floralen Würze und etwas Vanille. Fazit: Der Premium von Louise-Aimée Dufour und Denis Collart ist ein bezahlbarer Traum mit komplexem Charakter und satter Frucht, der sich zu gebratenem oder gegrilltem Rindfleisch bestens empfiehlt.