



Abracadabra by Beynat

Château Beynat

Anbaugebiet: Frankreich / Bordeaux / Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Rebsorte(n): Merlot

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau nach Demeter

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Die Farbe ist satt, kräftig, rubinrot mit purpurnen Reflexen durchzogen. Ausdrucksvolle Aromen von Johannisbeeren, Brombeeren, Cassis, Kirschen, Dörripflaumen und Veilchen erfreuen die Nase. Genussvoll präsentiert sich diese Trouvaille am Gaumen mit einer weichen, samtigen Textur, getragen von einer angenehmen Säure und einer sich retronasal widergebenden Fülle von Beerendüften. Der Abgang ist lang und dezent haftend. Ein fruchtbetonter, weicher, sehr bekömmlicher, junger Bordeauxwein, der viel Trinkfreude bereitet.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Die ausdrucksvollen Aromen und das samtige Tannin verbinden ihn sehr schön mit gut gewürzten Grilladen, wie z.B. ein Schweinehals. Auch Würste aller Art, Teigwaren an feinen Saucen, asiatische Gerichte und Rotschmierekäse begleitet dieser Wein wunderbar.

Das 8 Hektaren umfassende Weinut wurde 1917 von Léonard Nebout ins Leben gerufen, just zu einer Zeit, in der die Welt in Unruhe war. Nach 4 Generationen übernahm im Jahre 2008 Alain Tourenne (siehe Bild) zusammen mit Nathalie Beynat das Château in Saint-Magne de Castillon. Seit 2018 wird das heute 25 Hektaren grosse Weingut nun alleine von Alain geführt. Im Jahr 2011 wurde der ganze Betrieb auf Bio und in der Folge im 2019 nach den Richtlinien eines Bio-Dynamischen Betriebs umgestellt.

