

2013 CHÂTEAU PEYRE-LEBADE, BARON BENJAMIN DE ROTHSCHILD

FRANKRIG, BORDEAUX, HAUT MÉDOC



Frisk, fyldig og lækker

Château Peyre-Lebade er intens rød i glasset med en næsten lilla tone. Duften er fuld af modne røde bær som kirsebær, solbær og blommer, med elegante noter af kanel, vanilje og lakrids. I smagen går noterne fra duften igen, og vinen opleves fyldig og koncentreret med flot afrundede tanniner og en lang vedvarende eftersmag, der runder vinen af på fineste vis.

Serveres til stegt/grillet kød og ovnbagte grøntsager.
Serveringstemperatur: 18-20°C.



Fremstilling

Denne fremragende vin er fremstillet hovedsageligt på Merlot-druer, samt mindre dele af Cabernet Sauvignon- og Cabernet Franc-druer. Afhængigt af årgangen består mellem 65% og 75% af vinen af Merlot, som giver en blød og behagelig vin. Druerne er høstet i slutningen af september og begyndelsen af oktober ved god modenhed og bragt direkte til vineriet. Ved ankomst gennemgår druerne en indledende sortering, hvorefter de vinificeres på rustfrie ståltanke ved kontrollerede temperaturer på 24-26°C i vineriets kælder. Efter endt gæring lagres vinen 12-16 måneder på egetræsfade.

Om Producenten

Domaines Barons de Rothschild ejer i dag Château Lafite Rothschild, der ved Médoc-klassifikationen i 1855 blev placeret i 1. Cru. Slottet blev i 1868 købt af Baron James de Rothschild og en ny æra i slottets historie begyndte. Château Lafite Rothschild er stadig i Rothschild-familiens eje. Ejendommen omfatter et areal på 100 ha, der har en årsproduktion på 210 tonneaux.

Sideløbende med Château Lafite driver familien også et stort handelsfirma i Bordeaux, hvor de ejer flere forskellige slotte, og producerer forskellige vine, som alle er typiske for Bordeaux og Lafite. Slottet har gennem tiden udvidet sine besiddelser i både Bordeaux, Sydfrankrig og på andre kontinenter. Man har således opkøbt ejendomme eller indgået kompagniskab med vinhuse i Chile og Argentina. I de udenlandske selskaber arbejder lokale sammen med vinfolkene fra Château Lafite, om at producere vine, der både er typiske for det enkelte område og for Lafite. I Pauillac har Lafite også deres eget bødkeri, hvor de egetræsfade der bruges til deres fadlagrede vine, stammer fra.

89 point

DinVinGuide