

CHÂTEAU
LES BOUZIGUES

F -33580 Ste. Gemme / Monségur
krawczyk@chateau-les-bouzigues.com
www.chateau-les-bouzigues.com



CHÂTEAU
LES BOUZIGUES



2022
RESERVE

2022 RESERVE

Grand Vin de Bordeaux

Winzer, Journalisten und Händler sind sich einig: 2022 ist einer der ganz großen Jahrgänge der letzten Jahrzehnte! Dass aufgrund des Extremwetters fast alles vertrocknet wäre und so wenig Saft wie noch nie aus den Trauben gepresst wurde, ist komplett vergessen, wenn man diese Weine probiert!

Auf Bouzigues haben wir Quellen und wasserspeichernden Kalk-Lehm-Boden, weshalb wir diese Top-Qualität ernten konnten. Zudem zahlt sich unsere stetige Arbeit, das Bodenleben zu aktivieren, in diesem Jahr besonders aus.
GESUNDER BODEN = BESTER WEIN

Milde, extraktreiche und reife Tannine, wie wir sie aus 1995, 2003 und 2009 kennen. Extrem Ausdrucksstark mit grossem Lagerpotential und mit einer Frucht, wie es sie nach der Füllung so bisher noch nicht gab.

BEWERTUNG: ★★★★★ (5 Sterne von 5 möglichen!)

Erklärung: * = mäßig; ** = durchschnittlich; *** = gut; **** = sehr gut

***** = herausragend

- K.H. Krawczyk -

CUVÉE:	ALKOHOL:	14,4 % vol.
30 % Merlot	SÄURE:	3,04 g/l
30 % Cabernet Sauvignon	PH:	3,75
40 % Cabernet Franc		



CHATEAU LES BOUZIGUES

Grand Vin de Bordeaux

ABFÜLLDATUM: 19.12.2024

LAGERFÄHIGKEIT : 25 Jahre und länger !

ABFÜLLMENGE:

4.920 x 0,75 L | 190 x 1,50L

30 x 3,00L | 5 x 6,00L

TRINKREIFE : 2028 bis mindestens 2050 !!

AUSBAU:

- Vergärung bei bis zu 29 Grad Celsius imahltank.
- Maischestandzeit 15 Tage nach der Gärung.
- Fasslager vom 3.3.2023 bis 17.11.2024, d.h. über 20 Monate in 50% neuen Barriques, sowie ein 35HL Eichenfuder, um die Holzressourcen zu schonen.
- Ungefiltert

WEINBERG:

Grüne Ernte, d.h. 30-40% der Trauben wurden während des Farbumschlags entfernt! Der 11. Jahrgang in dem unser selbst angelegter Kompost ausgebracht wurde. Kein Kunstdünger seit 1999. Wintereinsaat als Gründüngung mit Ackerbohnen seit 2010.

ERNTE:

Erntemaschine mit Traubensortieranlage und optischem Sortiertisch! Unglaubliches Resultat, es rollen nur die gesunden und sauberen Trauben in den Erntebehälter. Von Hand gelesen wäre dies so nicht möglich. Geerntet wird nur in den kühlen, frühen Morgenstunden, am perfekten Tag für die jeweilige Parzelle.

ERTRAG: ca. 32 Hektoliter pro Hektar