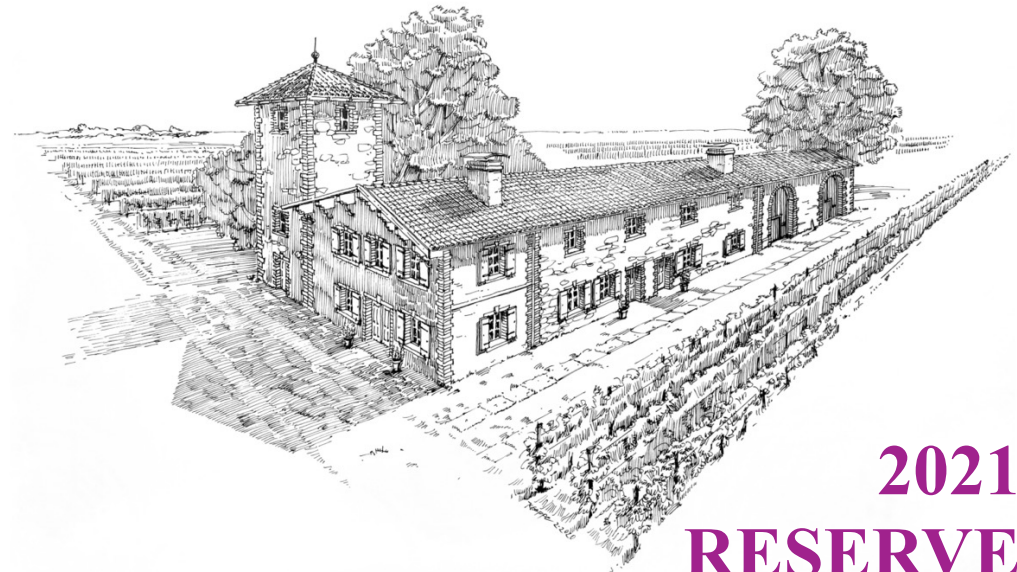




CHÂTEAU  
LES BOUZIGUES



2021  
RESERVE



CHÂTEAU  
LES BOUZIGUES

F -33580 Ste. Gemme / Monségur  
[krawczyk@chateau-les-bouzigues.com](mailto:krawczyk@chateau-les-bouzigues.com)  
[www.chateau-les-bouzigues.com](http://www.chateau-les-bouzigues.com)

# 2021 RESERVE

Grand Vin de Bordeaux

Mit viel Handarbeit und Selektion konnte der große Frostschaden zumindest qualitativ begrenzt werden, der vor allem den Merlot fast komplett zerstört hat. So konnte noch eine sehr kleine aber feine Menge von knapp 1.500 Flaschen gefüllt werden. Wie bereits bei unserem ersten Jahrgang 1991 wiederholt sich die Geschichte nach genau 30 Jahren.

Dieser Wein wird bestimmt von den beiden Cabernet, was auch zukunftsweisend sein kann, da die klimatischen Veränderungen für den Merlot immer schwieriger werden. Kurzum, ein toller Jahrgang der überraschen wird, auch noch nach vielen Jahren.

**BEWERTUNG:** ★★★★★ (3,5 Sterne von 5 möglichen!)

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

\*\*\*\*\* = herausragend

- K.H. Krawczyk -

CUVÉE:	ALKOHOL:	13,59 % vol.
10 % Merlot	SÄURE:	3,29 g/l
40 % Cabernet Sauvignon	PH:	3,68
50 % Cabernet Franc		



# CHATEAU LES BOUZIGUES

Grand Vin de Bordeaux

ABFÜLLDATUM: 17.11.2023

LAGERFÄHIGKEIT : 25 Jahre und länger !

ABFÜLLMENGE:

TRINKREIFE : 2028 bis mindestens 2040 !!

1.490 x 0,75 L | 65 x 1,50L

18 x 3,00L | 4 x 6,00L

AUSBAU:

- Vergärung bei bis zu 29 Grad Celsius im Stahltank.
- Maischestandzeit 15 Tage nach der Gärung.
- Fasslager vom 3.5.2022 bis 8.9.2023, d.h. über 16 Monate in 30% 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 10. Jahrgang in dem unser selbst angelegter Kompost ausgebracht wurde. Kein Kunstdünger seit 1999. Wintereinsaat als Gründüngung mit Ackerbohnen seit 2010.

ERNTTE:

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. 16 Hektoliter pro Hektar