WEIN & SPEISE

2018 Chateau Thieuley AOC Bordeaux Blanc "Cuvée Francis Courselle" mit Dorade Royale aus Atlantik und Salat

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,

„Je bois du français." = ich trinke französisch

heute möchte ich Ihnen von den beiden Winzerinnen Marie und Sylvie Courselle den 2018 Chateau Thieuley AOC Bordeaux Blanc "Cuvée Francis Courselle" vorstellen**.**

Bei der Cuvée handelt es sich um 50% Sémilon und um 50% Sauvignon Blanc.

Das Vignoble Courselle (gelesen wird Kursel), („vignoble" = „Weingut"), das sich noch heute zu 100 % in Familienbesitz befindet, hat seinen Ursprung im Jahr 1950, als André Courselle das Château Thieuley in der berühmten französischen Weinbauregion Bordeaux erwarb und damit den Grundstein für ein großes Weingut legte. Im Jahr 1972 übernahm sein Sohn Francis Courselle, ein junger Ingenieur und Professor für Önologie, die Leitung in den Weinbergen von Thieuley. In 30 Jahren wuchs die Anbaufläche von vier auf 80 Hektar, die sich auf drei Grundstücke verteilen: Château Thieuley, Clos Sainte Anne und Château Saint Genes. In Marie und Sylvie Courselle, den beiden Töchter von Francis Courselle, lebt die Leidenschaft für den Weinbau fort. Heute haben sie Geschäft und Geschicke von Thieuley übernommen.

Analytische Daten: 12,70% Vol. Alkohol <0,1 g/l Restzucker 3,16 g/l Säure

Sorte/Geschmack: Weißwein trocken, 50% Sémilon und um 50% Sauvignon Blanc

Boden / Terroir: Lehm und Kies, Reben über 25 Jahre alt.

Weinbereitung / Vinifikation: Hautkontakt-Mazeration, schonende pneumatische Presse unter Stickstoff. Alkoholische Gärung in französischen Eichenfässern. Alterung auf der Lagerung für 9 Monate in Fässern.

Beschreibung: Hellgelbe Farbe, klarer Mantel. Dieser Wein präsentiert erstens ein komplexes Bouquet von gerösteten, getoasteten Aromen aus der Reifung in französischen Eichenfässern und zweitens entwickelt er fruchtige und blumige Aromen, die nach 3 Jahren Reifung mineralischer wurden. Nach Vanille duftend dann Weißdorn und Zitrusfrüchte. Schöne Persistenz im Mund. Lang und vollmundig, dieser Wein bekommt mehr Finesse und Eleganz nach einigen Jahren in Flaschen.

Passt zu: Fisch in Sauce, Krusten- und Schalentiere, gebratenes Geflügel und die meisten Käse-Sorten.

Heute gibt es bei uns eine Dorade Royal (Sparus Aurata) mit Kiemennetze gefangen in Nordostatlantik – Biscaya. Ein Prachtexemplar 2,77 Kg. Gekauft habe ich Dorade Royale in der Frische Paradies- Geliefert wurde der Fisch gestern. Dazu gibt es einen bunten Salat mit Barba di Frate alias Mönchsbart mit einem kräftigen apulischen Olivenöl dem Tenute Rubino Olio Extra Vergine di Oliva Fruttato Intenso und selbstgemachten Salatsauce aus Bitterorangen.

Weitere Hinweise zum Wein und zur Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter vinvinoweinergin, bei YouTube unter vinvinowein, bei Instagram unter vinvinowein.de und auf unserer Webseite unter www.vinvinowein.de/videos/ abrufbar ist.

Guten Appetit.

Bleiben Sie gesund und glücklich
Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel

www.vinvinowein.de

#WeinberatungMünchen #WeinberatungMünchen #HandgemachteWeine #Bordeaux #Frankreich #BordeauxBlancCuvéeFrancis #Courselle #VindeFranceBlanc #Sémilon #SauvignonBlanc #ChateauThieuley #MarieCourselle #SylvieCourselle #DoradeRoyal #slowwine # winenat