

VINS DE LAUSANNE

BORD DE L'EAU

Domaine du Burignon

*AOC Lavaux, Saint-Saphorin **Grand Cru***

Das an den Hängen von Saint-Saphorin gelegene Weingut Burignon gehört zu den drei Lausanner Weinbau-Enklaven im Lavaux.

Im Jahre 1802 erwarb die Stadt Lausanne beim Verkauf der nationalen Güter diese Weinberge mit einer Fläche von rund 6 Hektar.

Ein sandiger, leichter Boden sorgt für eine tiefe Verwurzelung. Mit einem Gefälle zwischen 35% und 50% und zahlreichen Steinwänden, die die Wärme reflektieren, sind die Parzellen von Burignon ein perfektes Abbild des Terroirs des Lavaux, der Region der glücklichen Weine.



WEINGUT UND WEINHERSTELLUNG

Lage • Süd, an einem stark abschüssigen Hang (35 bis 50% Gefälle)

Boden • Gletschermoräne, sandig-kiesig

Rebsorte • 50% Malbec, 30% Cabernet Franc und 20% Merlot

Rebschnitt • Einfacher Guyot-Schnitt, terrassenförmig

Weinherstellung • 12 Monate lang in 225-Liter-Fässern gereift

VERKOSTUNG

Schöne, dunkelrote Robe mit bläulich-violetten Reflexen. Erstklassiges Bukett mit klar mineralischen Noten, die an Feuerstein und Kreidemineralien erinnern. Schöne Entfaltung der schwarzen Früchte und Gewürze. Kräftige Attacke im Gaumen. Gut integrierter Holzgeschmack. Der Wein ist strukturiert und mächtig mit einem langen Abgang voller dichter Tannine.

VERZEHREMPFEHLUNG

Zwischen 16° und 18° zu einem Rindscarré mit Thymian und Grobsalz, knusprigen Rosmarinkartoffeln und gratinierten Tomaten servieren. Passt auch gut zu Rehrücken oder Châteaubriand.