

Château La Garenne

Rebsorten:
Muscadelle
Sauvignon Blanc
Sémillon

Gesamtanbaufläche:
6 ha

Böden:
Kies

Qualität:
Bio seit 1994

Anbaugebiet:
Bordeaux

Am linken Ufer der Garonne liegen die Rebflächen des Süßwein Klassikers der Appellation Sauternes. Die Weine sind qua ihrer Typizität hochpreisig. Die meisten Weingüter haben nur wenige Hektar Weinstöcke. So ist auch Château La Garenne mit 2,3 ha eher winzig. Rebsorte im Ertrag ist auf der ganzen Fläche Semillon. Ein Teil der Ernte wird zu einem trockenen Weißwein ausgebaut. Während der Weinlese werden besonders gesunde Trauben auf ausgesuchten Parzellen am Rebstock belassen. Ziel ist es, dass die Trauben weiter Zucker anreichern und in einem feucht-warmen Ambiente Botrytis ansetzen. Botrytis cinerea ist ein sog. Grauschimmelpilz, der sich an den Traubenhäuten im Herbst bilden kann.
Es gibt zwei Voraussetzungen dafür, dass der Pilzbefall zum erwünschten Ergebnis edelfauler bzw. edelsüßer Trauben führt: Erstens muss es morgens feucht genug sein, z. B. durch tiefe Herbstnebel, damit die Botrytis angreifen kann. Zweitens müssen die Tagestemperaturen und die Sonneneinstrahlung hoch genug sein, damit durch die Perforationslöcher, die durch die Fäule entstanden sind, Wasser aus der Traube verdunstet. In der Traube konzentrieren sich auf diese Weise Zucker und Aromen. Einher geht dieser Prozess mit einer aromatischen Veränderung in Richtung Honig und entfernt an Pilz erinnernde Nuancen.
Auch im Bordelais hat nur ein geringer Teil der Trauben Jahr für Jahr die Qualität und das Potenzial, spät gelesen zu werden. Bei Erträgen von rund 15-18 hl/ha kommen gerade einmal 5.000 Flaschen im Jahr zusammen, und diese sind nicht einmal alle als Süßwein geerntet.

VIVO LO VIN