

# Die Kunst des Weines

Compagnie Vinicole Baron Edmond de Rothschild

*“Eine Leidenschaft für große Weine”*

Château Clarke  
CL

C5

10



# DIE KUNST DES WEINES

## Edmond de Rothschild Group

Beim Wiederaufbau eines großen Weingutes in Château Clarke im Herzen des Médoc wurde mein Vater von dem Wunsch angetrieben, den Weg zu ebnen, damit jeder seinen eigenen Geschmack und seine eigene Liebe für Wein entwickeln kann.

Da ich seine tiefe Leidenschaft für den Weinanbau geerbt habe, wollte ich diesen Weg weiter gehen. So kam ich zur Rupert-Familie nach Südafrika, dann nach Argentinien zu Laurent Dassault und in jüngerer Zeit erneut zurück in die Gegend um Bordeaux zum Château des Laurets.

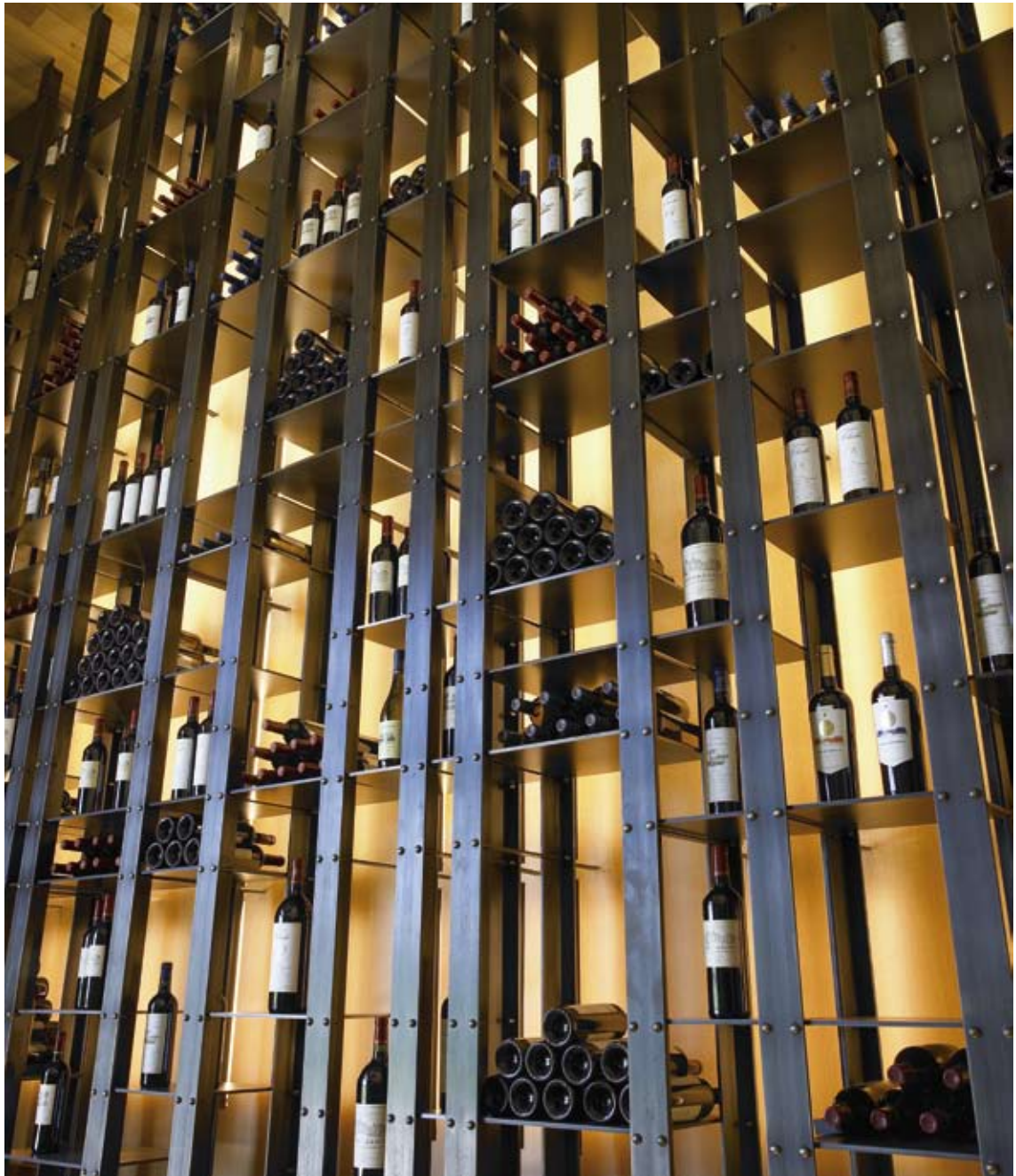
Bald geht es in andere Länder und vielleicht auch auf andere Kontinente...

Dank der Verbindung von überliefertem Wissen mit hochmoderner Technologie sind unsere Weine der Inbegriff erstklassiger Anbaugelände und des Engagements der Menschen, die sie anbauen.



Handwritten signature of Benjamin de Rothschild in cursive script.

Baron Benjamin de Rothschild



Die Kunst des Weines

# LA COMPAGNIE VINICOLE BARON EDMOND DE ROTHSCHILD

Im französischen Zweig der Familie Rothschild reicht die Tradition des Weinbaus zurück auf das Jahr 1868 und den Kauf von Château Lafite durch James de Rothschild. Über hundert Jahre lang war die Geschichte der Familie Rothschild eng mit dem Weinbau verknüpft, bevor Baron Edmond de Rothschild (der Urenkel von James) diese Symbiose durch den Kauf von zwei „Crus bourgeois“ aus Listrac und Moulis en Médoc – Château Clarke und Château Malmaison – noch enger gestaltete und später die „Compagnie Vinicole Baron Edmond de Rothschild“ gründete.

Die Weingüter wurden liebevoll restauriert und die Rebstöcke neu gepflanzt. Das Unternehmen wurde moderner und größer, behielt aber seine familiäre Dimension. Seitdem öffneten sich für La Compagnie Vinicole Baron Edmond de Rothschild weltweit neue Möglichkeiten, angefangen bei der Partnerschaft mit der Rupert-Familie aus Südafrika. Das am Fuß des wunderschönen Simonsbergs gelegene Weingut „Rupert & Rothschild Vignerons“ wurzelt in der gemeinsamen Liebe für den Weinbau.

Unlängst erstand die Compagnie Vinicole Baron Edmond de Rothschild einhundert Hektar Land am Fuß der Anden. Die dortige Produktion wird der Erzeugung von Flechas de los Andes gewidmet. Dort beteiligt sich das Unternehmen auch am Projekt „Clos de los Siete“.

Baron Benjamin de Rothschild und seine Frau Ariane führen die Erzeugung hochwertiger Weine fort, die sowohl bei der Auswahl neuer „Terroirs“ als auch bei der Weinbereitung höchsten Standards gerecht werden.

Benjamin de Rothschild trat mit dem Erwerb des wunderbaren Château des Laurets im Jahr 2003 in die Fußstapfen seines Vaters mit dem Ziel, das Potenzial der 86 Hektar mit den beiden Ursprungsbezeichnungen Puisseguin und Montagne Saint Emilion optimal zu nutzen. Nach umfassenden Renovierungsarbeiten verfügt das Gut inzwischen über hochmoderne Produktionsanlagen.





Die Kunst des Weines

# CHÂTEAU CLARKE

## Listrac Médoc

Die Ursprünge des Weingutes Château Clarke reichen auf das 12. Jahrhundert zurück. Damals pflanzten Zisterziensermonche aus der Abtei von Vertheuil die ersten Rebstöcke an. In sehr viel jüngerer Zeit erwarb Sir Tobie Clarke das Gut, das seit 1818 seinen Namen trägt. Es wurde in der Folgezeit mehrmals vererbt und schließlich verkauft, bevor Baron Edmond de Rothschild Château Clarke 1973 erwarb.

Damals wurde der vernachlässigte Weinberg neu geplant und zwischen 1974 und 1978 vollständig neu angelegt, bis das Weinanbaugebiet schließlich 54 Hektar umfasste. Heute werden die Reben auf einem Lehm-Kalkstein-Boden angebaut, auf denen die Merlot-Traube optimal reift. Seit der Abfüllung des ersten Jahrgangs in Château Clarke 1978 hat sich die Qualität der Weine fortwährend verbessert.

Die alten Gebäude wurden restauriert und die Verfahren und Anlagen für die Weinbereitung auf den neuesten Stand der Technik gebracht. Besondere Aufmerksamkeit gilt dabei den Anbau- und Erzeugungsmethoden, die strengsten Kontrollen unterliegen. Die handverlesenen Trauben werden vorsichtig transportiert, im Weinkeller sorgfältig sortiert und durch einfache Schwerkraft in Holzbottiche gefüllt. Anschließend wird der Wein in neue Fässer umgefüllt, wo er zwischen 14 und 18 Monaten reifen kann.

Wein aus Château Clarke ist die perfekte Verkörperung des Landes, auf dem er wächst: konzentriert und auserlesen. Er verknüpft vollmundigen Geschmack mit komplexen Aromen und altert hervorragend. Seit 1997 führt Baron Benjamin de Rothschild die Tradition seines Vaters weiter und überträgt seine eigene Leidenschaft an seine dynamischen Mitarbeiter.

[www.cver.fr](http://www.cver.fr)



## TECHNISCHE DATEN

**Ursprungsbezeichnung:**

Listrac-Médoc

**Anbaugebiet:**

54 Hektar

**Bodenart:**

Kalkstein und Lehm

**Mischung:**

70% Merlot  
30% Cabernet Sauvignon

**Bepflanzungsdichte:**

6.600 Rebstöcke/Hektar

**Alter des Weinbergs:**

30 Jahre

**Alterung:**

70% in neuen Fässern,  
Rest in gebrauchten Fässern

**Dauer:**

16 Monate

**Erzeugung:**

250.000 Flaschen



Die Kunst des Weines

# LE MERLE BLANC DE CHÂTEAU CLARKE

## Bordeaux

Château Clarke gehört zu den wenigen Weingütern im Médoc, die noch Weißwein erzeugen. Dies ist Teil des Erbes und der zweihundertjährigen Geschichte des Gutes. Dieser seltene Wein wird auf zwei Hektar Lehm-Kalkboden angebaut.

Sauvignon Blanc dominiert die Mischung, während Semillon und Muscadelle für eine komplexe Note sorgen. In diesem Wein entfalten sich komplexe Aromen, verbunden mit einer angenehmen natürlichen Säure.

[www.cver.fr](http://www.cver.fr)



## TECHNISCHE DATEN

**Ursprungsbezeichnung:**

Bordeaux weiß

**Bodenart:**

Kalkstein und Lehm

**Mischung:**

70% Sauvignon Blanc

20% Sémillon

10% Muscadelle

**Bepflanzungsdichte:**

6.600 Rebstöcke/Hektar

**Alter des Weinbergs:**

30 Jahre

**Alterung:**

25% Wein in neuen Fässern,

Rest in Edelstahltanks

**Dauer:**

4 Monate in Edelstahltanks

**Erzeugung:**

12.000 Flaschen



Die Kunst des Weines

# LE ROSÉ DE CHÂTEAU CLARKE

## Bordeaux

In Château Clarke wird seit 1981 ein Rosé-Wein erzeugt. Die in einer separaten Parzelle angepflanzten, speziell ausgewählten und bei optimalem Reifungsgrad geernteten Cabernet Sauvignon-Trauben gewährleisten einen optimalen Ausdruck der Aromen.

Nach der Ernte werden die Trauben direkt zur Presse gebracht. Der Saft wird anschließend vergoren und bis zur Abfüllung bei niedrigen Temperaturen in Edelstahltanks aufbewahrt, um seinen Geschmack nach frischen Früchten zu erhalten.

Rosé de Clarke überzeugt durch seinen fruchtig-frischen Charakter. Die Weinbereitung erfolgt ausgehend von unserem besten Cabernet Sauvignon bei einer kontrollierten Temperatur von 17°C, um die volle Ausdruckskraft der Aromen zu wahren. Auf die Erzeugung dieses Weines wurde von der Traubenlese bis zur Abfüllung größte Sorgfalt verwendet.

[www.cver.fr](http://www.cver.fr)



## TECHNISCHE DATEN

**Ursprungsbezeichnung:**  
Bordeaux Rose

**Bodenart:**  
Kalkstein und Lehm

**Mischung:**  
100% Cabernet Sauvignon

**Bepflanzungsdichte:**  
6.600 Rebstöcke/Hektar

**Alter des Weinbergs:**  
30 Jahre

**Alterung:**  
Gärung in Edelstahltanks

**Dauer:**  
5 Monate

**Erzeugung:**  
26.000 Flaschen



Die Kunst des Weines

# CHÂTEAU DES LAURETS

## Puisseguin Saint-Emilion

Das Anbaugebiet von Château des Laurets umfasst 90 Hektar mit zwei weltberühmten Ursprungsbezeichnungen: Montagne Saint-Emilion und Puisseguin Saint-Emilion. Die 40 Hektar Puisseguin werden der Erzeugung von „Château des Laurets“ gewidmet. Erreicht man das Gut von Norden, von der anderen Seite des Gartens, bietet sich ein schöner Blick auf das um 1860 errichtete Schloss, dessen Architektur durch einen an der Rückseite gelegenen, zentralen achteckigen Turm geprägt wird.

Die Weinberge von Château des Laurets liegen an den Südhängen, an denen hier und da große Kalksteinfelsen zu sehen sind. Der hervorragenden Qualität des Lehm-Kalkbodens verdankt der Saint-Emilion Merlot seinen außergewöhnlichen, typischen Geschmack. Besondere Aufmerksamkeit wird dem Anbaumanagement gewidmet, um hochwertige Trauben mit optimalem Reifungsgrad zu erhalten.

Geerntet wird von Hand (Maschinen kommen ergänzend zum Einsatz, wenn es einmal schneller gehen muss). Die Trauben werden anschließend von Hand verlesen und vor dem Befüllen der Bottiche entstielt. Alle Holzbottiche, Edelstahl- und Zementtanks verfügen über Temperaturkontrolle. Nach einer rund einmonatigen Mazeration im Tank altert der Wein 16 Monate lang in französischen Eichenfässern.

Baron Benjamin de Rothschild erwarb das herrliche Weingut im Jahr 2003, um sein einzigartiges Potenzial zu entwickeln. Durch umfassende Renovierungsarbeiten am Weinkeller im Frühjahr 2004 entstanden moderne, leistungsfähige Anlagen.

[www.cver.fr](http://www.cver.fr)



## TECHNISCHE DATEN

**Ursprungsbezeichnung:**

Puisseguin Saint-Emilion

**Anbaugebiet:**

40 Hektar

**Bodenart:**

Kalkstein und Lehm

**Mischung:**

80% Merlot  
20% Cabernet Franc

**Bepflanzungsdichte:**

5.500 Rebstöcke/Hektar

**Alter des Weinbergs:**

25 Jahre

**Alterung:**

30% in neuen Fässern,  
30% in gebrauchten Fässern, Rest in Tanks

**Dauer:**

16 Monate

**Erzeugung:**

195.000 Flaschen



Die Kunst des Weines

# CHÂTEAU MALMAISON

## Moulis en Médoc

Der Weinberg Château Malmaison befindet sich im Anbaugbiet Moulis im Médoc; er gehört zu den ältesten Gütern der Gegend. Der Arbeit einiger weniger Grundbesitzer und einer großen Ordensgemeinschaft ist es zu verdanken, dass hier schon im Mittelalter Reben angebaut wurden. Das an Château Clarke angrenzende Gut wurde 1973 von Baron Edmond de Rothschild gekauft, um es zu seiner einstigen Größe zurück zu führen.

Zum Zeitpunkt des Kaufs war Château Malmaison völlig heruntergekommen; seitdem fand es jedoch wieder zu seinem früheren Glanz zurück. Auch der Weinberg wurde zwischen 1974 und 1978 vollständig neu bepflanzt und umfasst mittlerweile 24 Hektar in perfektem Zustand. Der Lehm-Kalkboden ist für eine Mischung aus 80% Merlot und 20% Cabernet Sauvignon ideal. Diese besondere Mischung mit Merlot-Dominanz ergibt jene für die Region typischen samtigen, abgerundeten Weine.

Auf jede Etappe der Erzeugung wird größtmögliche Sorgfalt verwendet, beginnend mit der Pflege der Rebstöcke, mit dem Ziel einer ständigen Qualitätsverbesserung. Bei jeder Ernte werden die Trauben von Hand gelesen und anschließend sorgfältig sortiert, bevor sie in die Bottiche kommen. Die Weinbereitung erfolgt in Edelstahlbottichen mit automatischer Temperaturkontrolle. Schließlich reifen die Weine 14 bis 18 Monate lang in neuen und einem Jahr alten Fässern.

Der Wein aus Gut Malmaison verbindet einen feinen, geschmeidigen und eleganten Geschmack mit einem vollmundigen, fruchtigen Bukett. Seit 1997 führt Baroness Nadine de Rothschild die stolze Tradition des Gutes gemäß den Wünschen ihres Gemahls fort.

[www.cver.fr](http://www.cver.fr)



## TECHNISCHE DATEN

**Ursprungsbezeichnung:**

Moulis en Médoc

**Anbaugesbiet:**

24 Hektar

**Bodenart:**

Kalkstein und Lehm

**Mischung:**

80% Merlot  
20% Cabernet Sauvignon

**Bepflanzungsdichte:**

6.600 Rebstöcke/Hektar

**Alter des Weinbergs:**

30 Jahre

**Alterung:**

30% in neuen Fässern,  
Rest in gebrauchten Fässern

**Dauer:**

16 Monate

**Erzeugung:**

60.000 Flaschen



Die Kunst des Weines

# RUPERT & ROTHSCHILD CLASSIQUE

## Südafrika

„Rupert & Rothschild Vignerons“ ist das Ergebnis einer Partnerschaft zwischen der Rupert-Familie aus Südafrika und Baron Benjamin de Rothschild, dem Sohn von Baron Edmond de Rothschild. Die Liebe zum Wein und die hugenottischen Wurzeln der Farm in Fredericksburg brachten zwei Familien mit einem gemeinsamen Ziel zusammen: die Erzeugung eines herausragenden südafrikanischen Weines.

Das Gut in Fredericksburg befindet sich am Fuße der Simonsberge zwischen Stellenbosch, Paarl und Franschhoek. Der Bauernhof wurde 1690 von den Brüdern Jan und Daniel Nortier errichtet, Mitglieder einer von den Katholiken aus Frankreich vertriebenen protestantischen Hugenottenfamilie. Das ursprüngliche Zwei-Zimmer-Häuschen mit der getünchten Fassade und dem Stroh gedeckten Dach wurde im Kolonialstil der damaligen Zeit errichtet und im Laufe der Jahrhunderte vergrößert und umgebaut.

Mit dem Erwerb von 50 Prozent dieses wunderschönen Besitzes im Jahr 1997 legte Baron Benjamin de Rothschild zusammen mit Johann Rupert den Grundstein einer engen Partnerschaft mit der Bezeichnung „Rupert & Rothschild Vignerons“.

Auf der Grundlage des Know-hows der beiden Familien entstand noch im selben Jahr ein moderner Weinkeller. Unter dem Namen „Rupert & Rothschild Vignerons“ brachte die Lese 1998 drei Weine hervor: einen Chardonnay-Weißwein mit der Bezeichnung „Baroness Nadine“, und zwei Rotweine (Cabernet Sauvignon/Merlot) mit den Bezeichnungen „Classique“ und „Baron Edmond“.

[www.ever.fr](http://www.ever.fr)



## TECHNISCHE DATEN

### **Ursprungsbezeichnung:**

Wine of Origin Western Cape

### **Mischung:**

65% Cabernet Sauvignon  
35% Merlot

### **Alter der Rebstöcke:**

8 bis 21 Jahre

### **Weinbereitung:**

Gärung in Edelstahltanks mit einem Fassungsvermögen von 10.000 Litern mit 25 bis 30 Tagen Schalenkontakt. Die Apfel-Milchsäure-Gärung erfolgt zunächst in Edelstahltanks und anschließend in französischen Eichenfässern.

### **Reifung:**

16 Monate lange Reifung in französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern. Dieser Wein hat eine potenzielle Alterung von 5 Jahren ab der Ernte.



# RUPERT & ROTHSCHILD BARONESS NADINE

## Südafrika

Für die Erzeugung eines Weines von ausgesuchter Qualität wird besondere Sorgfalt auf Anbau und Weinbereitung verwendet.

Die Mitarbeiter aus Weinbau und Weinbereitung arbeiten während der Grünernte und der Weinlese, aber auch beim Rebenschneiden und Mischen, eng zusammen. Rupert & Rothschild erzeugen klassische Weine mit eleganter Struktur, die weltweit vertrieben werden und sich internationaler Anerkennung erfreuen.

Eines der größten Geheimnisse bei der Erzeugung eines außergewöhnlichen Weins ist der optimale Zustand der Trauben vor Beginn der Weinbereitung. Bei Rupert & Rothschild werden die Trauben sorgfältig von Hand geerntet. Nach dem Entstielen werden sie handverlesen, so dass der Weinbereiter mit Saft von höchster Qualität arbeiten kann.

Chardonnay-Trauben werden in der ganzen Traube sanft gepresst, und ein großer Teil der Erzeugung reift in 500 Liter großen französischen Eichenfässern.

[www.cver.fr](http://www.cver.fr)



## TECHNISCHE DATEN

**Ursprungsbezeichnung:**

Wine of Origin Western Cape

**Mischung:**

100% Chardonnay

**Alter der Rebstöcke:**

6 bis 20 Jahre

**Weinbereitung:**

Nach dem Pressen der ganzen Trauben wird ausschließlich der Vorlaufmost verwendet. 80% gären und reifen in französischen Eichenfässern. 20% gären in Edelstahltanks und werden als frischer Bestandteil wieder zugesetzt. Ein Drittel reift in neuen Fässern, der Rest in gebrauchten.

**Reifung:**

11 Monate lange Reifung in französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 228 bzw. 500 Litern. Dieser Wein hat eine potenzielle Alterung von 6 Jahren ab der Ernte.



Die Kunst des Weines

# RUPERT & ROTHSCHILD BARON EDMOND

## Südafrika

Der Weinkeller spiegelt die Philosophie der Eigentümer wieder. Bei der Aufbewahrung kommen sowohl traditionelle als auch moderne Verfahren zum Einsatz.

Das Eingreifen in die Weinbereitung wird auf ein Minimum reduziert. Rote Trauben behalten ihre Schale und der an der Oberfläche schwimmende Tresterhut wird untergestoßen, so dass die Traubenschalen mit dem Saft vermischt werden. Nach Abschluss der Gärung wird der hochwertige Vorlaufmost von den Schalen getrennt. Die verbleibenden Schalen werden sanft gepresst.

Bei jeder Ernte reift die gesamte Rotweinerzeugung in kleinen französischen Eichenfässern, ein Verfahren, dem das Endprodukt Ausgewogenheit und Komplexität verdankt.

[www.cver.fr](http://www.cver.fr)



## TECHNISCHE DATEN

**Ursprungsbezeichnung:**

Wine of Origin Western Cape

**Mischung:**

53% Cabernet Sauvignon

38% Merlot

9% Cabernet Franc

**Alter der Rebstöcke:**

8 bis 23 Jahre

**Weinbereitung:**

Gärung in Holzbottichen und Edelstahltanks. 15% des Saftes erhält eine Fassgärung, um den Fruchtgeschmack der Trauben zu erhalten. 18 bis 30 Tage Schalenkontakt führen zu einer besonders schönen Farbe, Konzentration, Aroma und Geschmackskomponenten.

**Reifung:**

22 Monate lange Reifung in neuen französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern. Dieser Wein hat eine potenzielle Alterung von 10 Jahren ab der Ernte.



# GRAN CORTE

## Argentinien

Der „Flechas de los Andes Bodega“ ist das Ergebnis einer Kooperation zwischen Baron Benjamin de Rothschild und Laurent Dassault und ihrer Suche nach einem großen Weinbaugebiet am Fuß der Anden. Diese Partnerschaft entstand ausgehend vom Wunsch der beiden Familien, einen einzigartigen argentinischen Wein zu erzeugen.

Das 2003 errichtete und seit April 2004 in Betrieb befindliche Weingut ist eine Synthese des Know-hows und der Erfahrungen der beiden Partner in Bordeaux (Château Clarke und Château Dassault). Jede Ernte wird in hochmodernen Anlagen verarbeitet, die höchsten Qualitätsstandards genügen.

Der Weinberg wurde ab 1999 mit einer Dichte von 5.500 Rebstöcken pro Hektar bepflanzt, was für Argentinien viel ist. Das Gut Flechas de los Andes umfasst mittlerweile über einhundert Hektar.

Am Fuß der Anden, 120 km südlich von Mendoza, werden in einem einzigartigen Terroir vor allem Malbec-Rebstöcke angebaut. Bei dem mit besonderer Sorgfalt erzeugten Wein, dem „Gran Corte“, handelt es sich um eine Mischung von Weltklasse, die von Malbec dominiert wird.

[www.cver.fr](http://www.cver.fr)



## TECHNISCHE DATEN

**Standort:**

Vista Flores, 120 km südlich von Mendoza  
Höhe: 1.100 m über dem Meeresspiegel

**Anbaugebiet:**

110 Hektar

**Bodenart:**

Granit, Sand und Kiesel aus den Anden.

**Mischung:**

60% Malbec  
30% Syrah  
10% Cabernet Franc

**Bepflanzungsdichte:**

5.500 Rebstöcke/Hektar

**Alterung:**

100% in neuen französischen Eichenfässern

**Dauer:**

14 Monate

**Erzeugung:**

20.000 Flaschen



# GRAN MALBEC

## Argentinien

Der Name „Flechas de los Andes“ oder „Andenpfeile“ nimmt auf die 5 Pfeile Bezug, das Wahrzeichen der Familie Rothschild und Symbol für die fünf Brüder, welche die Unternehmerdynastie gründeten.

Das Anbaugebiet zeichnet sich hauptsächlich durch Malbec-Trauben aus, sowie Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon. Im heißen, trockenen Klima von Mendoza, auf einem steinigen Boden mit angeschwemmtem Kiesel in einer Höhe von 1.100 m am Fuß der Anden scheint die Malbec-Traube ihre perfekte Heimat gefunden zu haben, in der sie ihr Aroma optimal entfalten kann.

Dem Anbaumanagement wird größtmögliche, fast schon an Perfektionismus grenzende Aufmerksamkeit geschenkt, um höchste Qualität sicherzustellen und gleichzeitig die Umwelt zu schützen. Die argentinischen Mitarbeiter bringen im Weinberg französische Methoden zum Einsatz. Das Ziel sind relativ geringe Mengen an reifen Trauben mit natürlicher Konzentration und von entsprechend hoher Qualität.

[www.ever.fr](http://www.ever.fr)



## TECHNISCHE DATEN

**Standort:**

Vista Flores, 120 km südlich von Mendoza  
Höhe: 1.100 m über dem Meeresspiegel

**Anbaugebiet:**

110 Hektar

**Bodenart:**

Granit, Sand und Kiesel aus den Anden.

**Mischung:**

100% Malbec

**Bepflanzungsdichte:**

5.800 Rebstöcke/Hektar

**Alterung:**

30% in neuen französischen Eichenfässern,  
70% in gebrauchten Fässern

**Dauer:**

14 Monate

**Erzeugung:**

100.000 Flaschen



Die Kunst des Weines

# CHAMPAGNER

## Barons de Rothschild

Dank ihrer Erfahrung mit hochwertigen Weinen war dem Streben der Barone de Rothschild um Exzellenz Erfolg beschieden. Nichts war für sie natürlicher, als einen guten Wein zu kreieren und als illustrierter Newcomer auch in die Champagnererzeugung einzusteigen.

Alles beginnt im Herzen der berühmten Weinberge von Grands Blancs, einem Teil der französischen Champagne, wo die Chardonnay-Traube der ganze Stolz der Erzeuger ist. Die extreme Sorgfalt, die auf jeden Champagner Barons de Rothschild verwendet wird, bringt die außergewöhnliche Qualitätsverpflichtung zum Ausdruck, die ihn zu einer echten Rarität macht. Das Verfahren ist langwierig und anspruchsvoll. Mit umfassendem Fachwissen werden Weine erzeugt, welche das Image des Namens Rothschild verkörpern.

Der Champagner Barons de Rothschild ist das Getränk für besondere Momente.

Mit traditionellen Methoden wird eine Auswahl von drei Weinen erzeugt. Dabei leistet die Chardonnay-Traube den wichtigsten Beitrag zur Mischung. Der Wein altert vor dem Degorgieren drei Jahre lang in Kellern. Auf eine leichte, subtile Dosierung folgt eine längere Ruhezeit, die dem Wein seine seltene Eleganz, Leichtigkeit und edlen Charakter verleiht.



## TECHNISCHE DATEN

### **Champagner** **Barons de Rothschild Brut**

Ein besonders feiner, leichter und eleganter Wein mit Charakter.

Mischung:

50% Pinot und 50% Chardonnay. Einer der Weine mit dem höchsten Anteil an Chardonnay-Trauben unter den berühmtesten trockensten Champagnern.

### **Champagner** **Barons de Rothschild Blancs de Blancs**

Ein besonders subtiler Wein mit Ausgewogenheit aus Stärke und Frische.

Mischung:

100% Chardonnay aus dem Herzen der Côte des Blancs.

### **Champagner** **Barons de Rothschild Rosé**

Ein origineller, subtiler und frischer Wein mit dem delikaten Aroma roter Beeren.

Mischung:

85% Chardonnay mit einem Zusatz von 15% rotem Champagner.



Die Kunst des Weines

# NÜTZLICHE INFORMATIONEN

## zu Wein und Champagner

### Weinlagerung

Im Gegensatz zu anderen alkoholischen Getränken kann Wein mit zunehmendem Alter immer besser werden. Allerdings ist Wein auch ein empfindliches Produkt, das große Sorgfalt und optimale Bedingungen für die Alterung erfordert. Wie wird eine Flasche Wein am Besten gelagert?

### Flaschenposition

Zunächst einmal sollte eine Flasche Wein auf der Seite oder auf dem Kopf gelagert werden. Dadurch soll der Korken feucht und prall bleiben, damit keine Luft in die Flasche gelangt. Sauerstoff ist Gift für Wein. Er verschlechtert den Geschmack des Weines, der dann oxidiert schmeckt. Dies gilt jedoch nicht für Schraubverschlüsse, auch Stelvin-Verschluss genannt, oder Champagner.

### Temperatur

Die optimale Weintemperatur liegt bei 17 bis 18 Grad, während 14 bis 15 Grad die ideale Temperatur für die Weinlagerung ist. Ist dies nicht möglich, sollte die Temperatur höchstens 25 Grad betragen. Wenn es zu kalt ist, dehnt der Wein sich aus und drückt den Korken aus der Flasche, was zu Auslaufen, Oxidieren und Wachstum von Mikroben führt. Ein bei über 35 Grad gelagerter Wein verliert seine Subtilität und schmeckt korkig.

### Licht

Licht, allen voran ultraviolettes, ist das Ende jedes Weines. Deshalb sollte ein Wein im Dunkeln, vor Licht geschützt aufbewahrt werden. Auch die Flaschenfarbe spielt beim Schutz vor Schäden durch Lichteinwirkung eine Rolle. Idealerweise bieten braune Farbtöne den besten Schutz. Auch dunkelgrüne Flaschen eignen sich gut.

### Feuchtigkeit

Es gibt keinen direkten Beweis dafür, dass Feuchtigkeit den Geschmack eines gealterten Weines ändert. Zudem sorgt relativ hohe Feuchtigkeit dafür, dass der Korken feucht bleibt, so dass Sauerstoff vom Wein ferngehalten wird. Allerdings fördert hohe Feuchtigkeit auch das Wachstum von Schimmel, der wiederum das Weinetikett beschädigt. Der ideale Feuchtigkeitsgrad für die Lagerung liegt bei ca. 70%.



# KONTAKT

für Wein



Compagnie Vinicole Baron  
Edmond de Rothschild

**Service commercial**

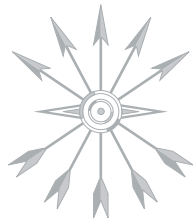
Château Clarke  
33480 Listrac Médoc  
Frankreich

T: +33 5 56 58 38 00

F: +33 5 56 58 26 46

Email: [contact@cver.fr](mailto:contact@cver.fr)

[www.cver.fr](http://www.cver.fr)







EDMOND DE ROTHSCHILD  
GROUP

[www.edmond-de-rothschild.com](http://www.edmond-de-rothschild.com)