



**Kaufmann Wine & Drinks AG**  
Benkenstrasse 10  
CH – 4112 Bättwil  
Tel: +41 61 735 98 98  
Fax: +41 61 735 98 99  
info@kwd.ch

*Wine & Drinks*  
**Kaufmann**  
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

## Château de Ferrand Grand Cru Classé Magnum HK

<b>Kategorie</b>	Rotwein
<b>Land</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Saint-Emilion
<b>Produzent</b>	Château de Ferrand
<b>Klassifikation</b>	AC
<b>Traubensorte</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Inhalt</b>	150 cl
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Bewertung</b>	95/100 JS
<b>Artikelnummer</b>	12484



### Vinifikation / Ausbau

Das Ferrand-Team ist sich seiner Verantwortung gegenüber künftigen Generationen bewusst, und Best Practices sind ein ständiges Anliegen.

Wir passen unsere Praktiken an und ändern sie, um die Identität und den Geschmack des Ferrand-Weins zu bewahren und weiterhin grossartige Weine zu produzieren.

Château de Ferrand engagiert sich seit 2012 für ein ökologisches Gleichgewicht.

Nach über drei Versuchsjahren ist im Jahr 2021 der erste Bio-Umstellungsjahrgang entstanden.

Zusätzlich zu den Zertifizierungen Terra Vitis (2012) und HVE Level 3 (2018) erhielt Ferrand 2021 auch die Zertifizierung nach der Norm ISO 14 001, die seine Arbeit zum Schutz der Umwelt unterstützen wird.

### Charakter

Die gegensätzliche Klimatologie der ersten Monate des Jahres und ein trockener und heißer Sommer, der am Ende eine voll zufriedenstellende Reifung der Beeren ermöglichte, führten zu einem kontrastreichen Jahr. Diese sonnigen Sommermonate zeigten das Potenzial des Terroirs von Ferrand und führten zu ausgewogenen Weinen von großer Finesse. Die Tannine sind gut vermischt. Die dunkle rubinrote Farbe ist tief. Bei der Verkostung sind die Aromen von roten und schwarzen Früchten deutlich zu unterscheiden. Die Eleganz, Reinheit und Finesse dieser Aromen sind bereits deutlich wahrnehmbar und verheißen einen großen Jahrgang, frisch, komplex und elegant.

Nase: Intensiv mit Noten von reifen Früchten, feinem Holz und würzigen Noten.

Gaumen: Die Tannine aus verleihen diesem Wein Trüffelnoten und eine grosse Struktur. Ein Sehr elegant Essensbegleiter.

[www.kwd.ch](http://www.kwd.ch)  
24 Std. online einkaufen



**Kaufmann Wine & Drinks AG**

Benkenstrasse 10  
CH – 4112 Bättwil  
Tel: +41 61 735 98 98  
Fax: +41 61 735 98 99  
info@kwd.ch

*Wine & Drinks*  
**Kaufmann**  
since 1968

*Die Adresse für Weinliebhaber*

## Château de Ferrand Grand Cru Classé Magnum HK

### Geschichte

Aus Wasser wird Wein!

In den späten 1970er Jahren wechselte Château de Ferrand zum einzigen Mal in seiner Geschichte den Besitzer.

Eines Tages im Dezember 1977 kündigte Baron Bich – ein Industrieller visionärer, der das nach ihm benannte Unternehmen (Bic) gründete – seiner Familie an, er werde „Wasser in Wein verwandeln !  
Daran war nichts Wunderbares: Er verkaufte einfach seine Anteile an einer Mineralwassermarke, um Château de Ferrand zu kaufen.

Nach dem Tod von Baron Bich blieb das Eigentum in der Familie.

Heute wird Ferrand von seiner Tochter Pauline Bich Chandon-Moët und ihrem Ehemann Philippe Chandon-Moët geführt.

### Produzentinfo

Das Weingut liegt in der Gemeinde Saint-Hippolyte im Bereich Saint-Émilion (Bordeaux). Es wurde im 17. Jahrhundert von Elie de Bétoulaud gegründet und blieb über zwei Jahrhunderte in Besitz von Nachkommen dieser Familie. Das Château stammt aus dem Jahre 1702. Im Jahre 1978 wurde das Gut von der Familie Bich (Eigentümer der Marke Bic) gekauft. Danach erfolgte eine umfassende Renovierung von Weinbergen, Kellerei und Weinbereitung. Heute wird es von Pauline Bich-Chandon Moët geführt, unterstützt von Ehemann Philippe Chandon-Moët (vom berühmten Champagnerhaus Moët et Chandon). Der Betrieb wurde im Jahre 2012 als „Grand Cru Classé“ klassifiziert. Die Weinberge umfassen insgesamt 42 Hektar, von denen 32 mit Merlot (75%), Cabernet Franc (15%) und Cabernet Sauvignon (10%) bestockt sind. Der langlebige Rotwein wird 12 Monate in zu 60% neuen Barriques ausgebaut. Der Zweitwein heisst "Chateau des Grottes".

[www.kwd.ch](http://www.kwd.ch)

24 Std. online einkaufen