

# KAUF- UND TECHNISCHES ARGUMENT

## CHÂTEAU DURFORT-VIVENS JAHRGANG 2024 SOFORTIGE ELEGANZ

### PRÄSENTATION DES JAHRGANGS 2024

#### DAS WORT DES JAHRGANGS

Sofortige Eleganz

#### EIN WORT VON GONZAGUE LURTON

„Mit seiner großen Trinkfreude und seinem seidigen Gefühl bezaubert Château Durfort-Vivens 2024 mit saftigen Brombeer-Noten und einem floralen Hauch von Veilchen. Es ist ein Jahrgang von sofortiger Eleganz, der schon in jungen Jahren genossen werden kann.“

#### WICHTIGE ZAHLEN ZU DURFORT-VIVENS 2024

- 94,5 %: Cabernet Sauvignon macht den Verschnitt von Durfort-Vivens 2024 aus, einer der höchsten Anteile in der Appellation Margaux.
- 200: Amphoren, die jedes Jahr den Grand Vin von Durfort-Vivens aufnehmen, was Durfort-Vivens zum größten Amphorenkeller der Welt nach Volumen macht.
- 15 Jahre: seit der Weinberg von Durfort-Vivens mit biologischen und biodynamischen Arbeiten begonnen hat, bevor er 2016 doppelt zertifiziert wurde – biologisch und biodynamisch.

### VERKAUFSARGUMENTE FÜR DEN JAHRGANG 2024

#### EIN JAHRGANG, DEN MAN ERGREIFEN SOLLTE

Der Jahrgang 2024 von Château Durfort-Vivens, ein 2. Grand Cru Classé aus Margaux, ist eine außergewöhnliche Gelegenheit, die während der Primeur-Kampagne nicht verpasst werden sollte.

**In einem schwierigen wirtschaftlichen Kontext bieten wir Ihnen einen Wein von bemerkenswerter Qualität zu einem besonders attraktiven Preis, der sowohl neue Käufer als auch Kenner begeistern soll.**

#### DIE SOFORTIGE ELEGANZ VON CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2024

In einem klimatisch anspruchsvollen Jahr hat das biodynamische Know-how von Château Durfort-Vivens triumphiert. Unsere sorgfältig auf den prestigeträchtigen Terroirs von Margaux angebauten Reben haben Trauben von strahlender Reinheit hervorgebracht.

Der Jahrgang 2024 zeichnet sich aus durch:

- Aromatische Brillanz: Noten von frischen Früchten (Johannisbeere, Brombeere), florale Nuancen und eine subtile Würze.





- Seidige und integrierte Tannine, die eine elegante und zugängliche Textur schon in jungen Jahren bieten.
- Erhaltene Frische, die ein perfektes Gleichgewicht und ein Reifepotenzial von 10 bis 20 Jahren garantiert.

Der Jahrgang 2024 ist bereit, jung genossen zu werden, und wird perfekt für Liebhaber sein, die ab 2027-2028 einen eleganten Margaux suchen, während er ein hervorragendes Reifepotenzial behält.

## **TECHNISCHE INFORMATIONEN ZUM JAHRGANG 2024**

### **DER WEINBERG VON DURFORT-VIVENS**

65 Hektar tiefgründiger, sandig-lehmiger Kiesböden. In den Gemeinden Margaux, Cantenac und Soussans innerhalb der Appellation Margaux gelegen.

### **ERNTZEITEN FÜR DURFORT-VIVENS 2024**

Vom 23. September bis 8. Oktober 2024.

### **DIE CUVÉE VON DURFORT-VIVENS 2024**

- 94,5 % Cabernet Sauvignon
- 5 % Merlot
- 0,5 % Cabernet Franc

### **VINIFIKATION VON DURFORT-VIVENS 2024**

Parzellenweise Vinifikation. Alkoholische Gärung mit natürlichen Hefen. Einmal tägliches Umwälzen für eine sanfte Extraktion. 21 Tage alkoholische und malolaktische Gärung. Keine Zusatzstoffe während des gesamten Vinifikationsprozesses.

### **AUSBAU VON DURFORT-VIVENS 2024**

18 Monate, davon 70 % in neuen Fässern und 30 % in TAVA-Amphoren.

### **ERTRAG VON DURFORT-VIVENS IM JAHR 2024**

**37 hl/ha.**

### **VERKOSTUNGSNOTIZEN FÜR DURFORT-VIVENS 2024**

Kommentar (50 Wörter): Der Jahrgang 2024 von Château Durfort-Vivens zeigt eine seltene Eleganz. Dominiert von Cabernet Sauvignon, verströmt er intensive Aromen von Johannisbeere und Brombeere, begleitet von subtilen Veilchenblütennoten. Sein seidiger, präziser und ausgewogener Gaumen bietet ein angenehmes Verkostungserlebnis in jungen Jahren und verspricht ein ausgezeichnetes Reifepotenzial.

Aussehen: intensives Rubinrot, purpurfarbene Reflexe.

Nase: Johannisbeere, Brombeere, Veilchen.

Gaumen: Präzision und belebende Frische, seidige Tannine, elegante und harmonische Textur.