

# VERKAUFS- UND TECHNISCHES ARGUMENTARIUM

## CHÂTEAU LA GURGUE

### JAHRGANG 2024

#### PRÄSENTATION DES JAHRGANGS 2024

**DAS SCHLÜSSELWORT DES JAHRGANGS**  
Luftige Fruchtigkeit.

#### **DAS WORT VON CLAIRE VILLARS-LURTON**

„Die sanfte Extraktion während der Vinifikation hat es uns ermöglicht, die Frische der Frucht dieses Jahrgangs zu bewahren und Château La Gurgue 2024 zu einem Wein des unmittelbaren Genusses zu machen.“

#### **SCHLÜSSELZAHLEN VON CHÂTEAU LA GURGUE 2024**

- **15 % Petit Verdot** in der Cuvée – sie bringen eine würzige Note in die Balance dieses fruchtigen Weins.
- **75 % der Cuvée werden in Demi-Muids und großen Fässern ausgebaut**, was die Frische der Frucht optimal erhält.
- **100 % der 12 Hektar** von Château La Gurgue werden seit 2012 nach agroökologischen Prinzipien bewirtschaftet. Der Weinberg ist zudem bio- und biodynamisch zertifiziert (Demeter und Biodyvin).

#### VERKAUFSARGUMENTE FÜR DEN JAHRGANG 2024

#### **DIE SELTENE AUSDRUCKSFORM EINES LEBENDIGEN MARGAUX**

Aus einem anspruchsvollen Jahrgang hervorgegangen, verkörpert Château La Gurgue 2024 den Erfolg eines engagierten, regenerativen Weinbaus, der seit über zehn Jahren mit Überzeugung betrieben wird. Ein seltener, kostbarer Wein mit einem besonderen Glanz – jener einer frischen, vibrierenden Frucht, die man sofort genießen möchte.

#### **DIE LUFTIGE FRUCHTIGKEIT VON CHÂTEAU LA GURGUE 2024**

Schon beim ersten Schluck besticht dieser Margaux durch seine Sanftheit, seine Trinkfreude und seine luftige Frische. Ein lebendiger Wein, geprägt von saftigen dunklen Früchten und einer feinen Würznote dank des 15%igen Anteils an Petit Verdot.

Der Ausbau, hauptsächlich in Demi-Muids und großen Holzfässern, bewahrt die Reinheit der Frucht ideal für einen sofortigen Genuss.

Ab **2027** zugänglich, lädt dieser Jahrgang dazu ein, Margaux in seiner fruchtigsten und energiegeladesten Form neu zu entdecken. Kenner entdecken hier eine neue Facette der Appellation, während neugierige Einsteiger auf der Suche nach Frische einen idealen Zugang zur Welt der großen Bio- und Biodynamikweine finden.





## TECHNISCHE INFORMATIONEN – JAHRGANG 2024

### DER WEINBERG

12 Hektar tiefgründige Kiesböden auf kalkhaltigem Mergel – im Herzen der Appellation Margaux.

### LESEZEITRAUM

Vom 25. September bis zum 8. Oktober 2024.

### CÉPAGEN-ZUSAMMENSETZUNG

- 60 % Cabernet Sauvignon
- 25 % Merlot
- 15 % Petit Verdot

### VINIFIKATION

Parzellenweise Vinifikation. Alkoholische Gärung mit einheimischen Hefen aus dem Weinberg. Sanfte und geringe Extraktion. Maischegärung bei niedriger Temperatur (zwischen 22 °C und 24 °C). 3 Wochen Maischestandzeit. Keine Zusatzstoffe während des gesamten Vinifikationsprozesses.

### AUSBAU

12 Monate insgesamt:

- 45 % in Demi-Muids
- 30 % in großen Holzfässern
- 25 % in Barriques

### ERTRAG

12 hl/ha

## VERKOSTUNGSNOTIZ – JAHRGANG 2024

**Kommentar:** Ein strahlender und eleganter Wein mit Aromen von zerdrückter Himbeere, Orange und dunkler Schokolade. Am Gaumen frisch und knackig mit feinen, ausgewogenen Tanninen, schöner Spannung und einem langen, elegant ausklingenden Finale.

- **Farbe:** Tiefes, glänzendes Rubinrot
- **Nase:** Himbeere, feine Gewürze
- **Gaumen:** Frisch und knackig mit feinen Tanninen, lebendig, mit langem, eleganten und perfekt ausgewogenem Abgang