

Château Bel Air rosé Réserve AOC



Name:	Château Bel Air rosé Réserve AOC
Artikel Nr.:	6028
Hersteller:	Château Bel Air Perponcher
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	100% Cabernet Sauvignon
Farbe / Art:	rosé
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Erdbeerfarben, brillant und klar, entfaltet sich ein nuancierter Geschmack nach Himbeeren und Zitrusfrüchten. Frischer, intensiver und üppiger Geschmack.
Herstellung:	Das durchschnittliche Alter der Rebstöcke liegt bei 15 Jahren. Die Weinberge bestehen vor allem aus Lehmböden und Kalkstein, die Bepflanzungsdichte liegt bei ca. 5.000 Reben/ha. Die Erträge sind auf 10 bis 12 Weintrauben pro Rebe beschränkt, um ein Maximum an Intensität zu erhalten. Im Weinberg wird umweltschonender Anbau betrieben. Traditionelle Techniken wie das Ausdünnen der Blätter kommen zur Anwendung. Nach der Ernte werden die Trauben langsam und vorsichtig bei niedriger Temperatur gepresst. Die Fermentation findet inahltanks bei 16°C statt und dauert 20-30 Tage. 30% des Mostes werden ohne Schalen vergoren, 70% des Mostes schwimmt nach der Pressung für kurze Zeit auf den Schalen, um so die charakteristische Farbe zu gewinnen. Vor der Abfüllung verfeinert sich der Wein auf der Hefe, die mindestens zweimal wöchentlich umgerührt wird.
Hersteller-information:	Das familiengeführte Weingut Château Bel Air Perponcher, im Entre-deux-Mers Gebiet gelegen und nur einen Steinwurf von St. Emilion entfernt, bewirtschaftet 55 Hektar. Stolz verweist die Winzerfamilie Despagne auf eine mehr als 250 Jahre andauernde Weinbaukultur. Heute werden die Weingüter von Thibault Despagne mit 3 Önologen und einem Weinbauingenieur geführt. Bevor sein Vater, Jean Louis Despagne, vor ca. 40 Jahren die Verantwortung übernahm und seinen Abschluss als Önologe an der Universität in Bordeaux machte, arbeitete er zunächst in Südamerika, Kalifornien und Nordafrika, um internationale Erfahrung zu sammeln, die er äußerst erfolgreich umsetzte. So ist das Château Bel Air das erste Weingut in Frankreich, das nach internationaler Norm ISO 9002 zertifiziert ist. Château Bel Air gehört gemäß dem Guide Hachette zu den 500 besten Weingütern Frankreichs.
Servierempfehlung:	Ein perfekter Sommerwein, passend zu Salaten, Barbecue und leichten, mediterranen Speisen. Trinktemperatur 12°C. Jung trinken!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 0,4 g/l Säuregehalt: 4,8 g/l
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre
Auszeichnungen:	"100 Bordeaux zum Entdecken" Selektion 2017 für Jahrgang 2018.