



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Mignon Château Bel Air blanc Réserve Entre deux Mers AOC



Name:	Mignon Château Bel Air blanc Réserve Entre deux Mers AOC
Artikel Nr.:	6223
Hersteller:	Château Bel Air Perponcher
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	33,3% Sauvignon Blanc, 33,3% Muscadelle, 33,3% Sémillon
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.187 Liter
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Eine perfekte Balance zwischen erfrischenden Zitrusfrüchten, Aprikosenduft und weichen, die Zunge füllenden Kleehonignoten. Duftendes Bouquet, fein, rassig mit zarter, angenehmer Säure.
Herstellung:	Das Alter der Rebstöcke ist liegt zwischen 6 und 60 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 während 20-30 Tagen bei 18°C in modernen Stahltanks statt. Danach verfeinert sich der Wein ungefiltert im Tank auf der Hefe, die während 3 Monaten mindestens zweimal pro Woche umgerührt wird. Dann wird der Wein abgefüllt und zum Verkauf freigegeben.
Herstellerinformation:	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 Begleiter zu Schalentieren und Meeresfrüchten sowie zu hellem Fleisch. Trinktemperatur 12°C. Jung trinken!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 3,1 g/l Säuregehalt: 3,3 g/l
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre