MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Mignon Château Bel Air rouge Réserve Bordeaux AOC



Name:	Mignon Château Bel Air rouge Réserve Bordeaux AOC
Artikel Nr.:	6207
Hersteller:	Château Bel Air Perponcher
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.187 Liter
Jahrgang:	2015
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Durch den hohen Merlotanteil ist der Wein besonders weich und rund mit einer fruchtigen Note von reifen Johannisbeeren und Kirschen, herzhaft, vollmundig, rund und ausgeglichen mit einem langem Abhang.
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 in Stahltanks bei 28°C statt und dauert ca. 10-20 Tage. 80% des Weines verfeinern sich im Stahltank, während 20% einer malolaktischen Gärung in neuen Barriques aus französischer Eiche unterzogen werden. Zweimal pro Woche werden die Hefen umgerührt, bevor der Wein abgefüllt 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 Weinbauingeneur 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.
Servier-empfehlung:	Toller Begleiter zu gegrilltem Fleisch und würzigem Käse. Trinktemperatur 18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 0,8 g/l Säuregehalt: 3,3 g/l
Lagerfähigkeit:	3-5 Jahre

© 2024 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.