



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château Bel Air blanc "Grand Vin" Bordeaux AOC



Name:	Château Bel Air blanc "Grand Vin" Bordeaux AOC
Artikel Nr.:	6016
Hersteller:	Château Bel Air Perponcher
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Frisches aromatisches Bouquet von Ananas und Birnen, reiches Volumen, gut ausbalanciert mit feiner, eleganter Säure. Die Barriquelagerung verleiht dem Wein seine vollmundige Geschmeidigkeit ohne breite Holznoten.
Herstellung:	Das durchschnittliche Alter der Rebstöcke beträgt 22 Jahre. Die Weinberge bestehen vor allem aus Lehmböden und Kalkstein, die Bepflanzungsdichte liegt bei 5.000 Reben/ha. Die Erträge sind auf 6 Weintrauben pro Rebe begrenzt. Im Weinberg wird umweltschonender Anbau betrieben. Die Pressung der Trauben erfolgt bei kühlen Temperaturen unter Stickstoff, um eine Oxidation zu verhindern. Der Most mazeriert während mehrerer Tage in Stahltanks bei niedrigen Temperaturen. Ein Teil des Weines wird nach der Gärung in neuen französischen Barriquefässern verfeinert, während der Rest in Stahltanks reift.
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:	Genießen Sie diesen Wein zu frischem Fisch oder hellem Fleisch! Auch zu Kalbfleisch, Ziegenkäse, Truthahn oder Geflügel ein optimaler Begleiter. Trinktemperatur 13°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 1,5 g/l Säuregehalt: 3,0 g/l
Lagerfähigkeit:	4-6 Jahre