MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château Bel Air rouge "Premier Vin" Bordeaux AOC

Name:	Château Bel Air rouge "Premier Vin" Bordeaux AOC
Artikel Nr.:	6012
Hersteller:	Château Bel Air Perponcher
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Duftendes Bouquet, hervortretender Geschmack von schwarzen Johannisbeeren, sehr ausdrucksvoll und harmonisch, nachhaltig mit langem Abgang. Die zehnmonatige Lagerung in französischen Eichenholzfässern verleiht diesem Wein Körper und Struktur, belassen ihn aber weich und fein.
Herstellung:	Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt 25 Jahre. Die Weinberge bestehen vor allem aus Lehmböden und Kalkstein. Die Erträge sind auf 6-8 Weintrauben pro Rebe beschränkt. Im Weinberg wird umweltschonender Anbau betrieben. Durch das Ausdünnen der Blätter wird die Aromenintensität der Trauben gesteigert. Die Lese erfolgt selektiv per Hand, so dass nur die besten Trauben genutzt werden. Lange Fermentation in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. Eine malolaktische Gärung findet in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche statt, wo der Wein 12 Monate lagert, bevor er zum Verkauf freigegeben 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:	Ein toller Begleiter zu gegrilltem Lamm, Ente und würzigem, altem Käse wie Gouda. Trinktemperatur 17°C. Lange Lagerfähigkeit. Ca. 1-2 Stunden vor Genuss öffnen!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: <2 g/l Säuregehalt: 3,4 g/l
Lagerfähigkeit:	10-12 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.