

## Château Majoureau Bordeaux supérieur AOC



Name: Château Majoureau Bordeaux supérieur AOC

Artikel Nr.: 6257

Hersteller: Château Majoureau

Herkunft: Frankreich Region: Bordeaux

Rebsorte: 65 % Merlot, 35% Cabernet Franc

Farbe / Art: rot
Geschmack: trocken
Inhalt: 0.75 Liter
Jahrgang: 2023
Enthält: Sulfite

Enthält: Sulfite Alkoholgehalt: 13,5%

Beschreibung: Tiefe, rubinrote Farbe. In der Nase Aromen von reifen, roten Beeren. Am Gaumen ausdrucksvoll bei milden

Tanninen, harmonisch und weich.

Herstellung: Die lehm- und kalksteinhaltigen Böden im Entre-Deux-Mers, südlich von Brodeaux gelegenen Weinberge

verleihen den Trauben ihren typischen Charakter. Die Ernte ist auf rund 55 hl/ha beschränkt, um eine optimale Qualität der Trauben zu erreichen. Nach der Ernte erfolgt eine klassische Gärung bei kontrollierten Temperaturen, gefolgt von einer Verfeinerung des Weines in Edelstahltanks. Erst wenn die Tannine weicher und der Wein seinen

angenehmen, milden Charakter erreicht, wird er abgefüllt und zum Verkauf freigegeben.

Hersteller- Die rund 40ha Weinberge in der Entre-Deux-Mers Region um Caudrot gelegen werden von Bernard Delong information: bewirtschaftet. Die lehm- und kalksteinhaltigen Böden geben den Weinen ihren einzigartigen Charakter.

Servier- Bei ca. 17°C Trinktemperatur ein ausgezeichneter Begleiter zu rotem Fleisch mit intensiven Saucen, Lamm oder empfehlung: mittelscharfem Käse.

Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 0,1 g/l

Säuregehalt: 3,3 g/l

Lagerfähigkeit: ca. 6-8 Jahre

Analysewerte:

Auszeichnungen: Goldmedaille Gilbert & Gaillard für 2020, Goldmedaille Mâcon für 2021 und 2022.