MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

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:	2024
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-information:	Die rund 40ha Weinberge in der Entre-Deux-Mers Region um Caudrot gelegen werden von Bernard Delong bewirtschaftet. Die lehm- und kalksteinhaltigen Böden geben den Weinen ihren einzigartigen Charakter.
Servier-empfehlung:	Bei ca. 17°C Trinktemperatur ein ausgezeichneter Begleiter zu rotem Fleisch mit intensiven Saucen, Lamm oder mittelscharfem Käse.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 0,1 g/l Säuregehalt: 3,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 6-8 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Gilbert & Gaillard für 2020 und 2024, Goldmedaille Mâcon für 2021 und 2022.

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.