MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château Camensac Haut-Médoc 5ième Grand Cru Classé AOC

Name:	Château Camensac Haut-Médoc 5ième Grand Cru Classé AOC
Artikel Nr.:	6057
Hersteller:	Château de Camensac
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2013
Enthält:	Sulfite
Herstellung:	Nach der schonenden Ernte werden die Trauben sanft gepresst. Nach einer mehrtägigen Mazerationszeit wird der Most auf Edelstahltanks gepumpt. Hier erfolgt die Fermentation bei kontrollierten Temperaturen. Der Jungwein wird im Anschluss in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche gelagert und reift in diesen für 15 bis 18 Monate. 40% der Fässer werden jedes Jahr durch neue und unbenutzte ersetzt.
Hersteller-information:	Château Camensac liegt im im Haut-Médoc, nahe der Grenze zu Saint-Julien. Die Weinberge erstrecken sich über eine Fläche von 75 ha und das Terroir setzt sich primär aus Hängen mit tiefen Kiesböden zusammen, die sich auf einem Untergrund aus Ton und Ortstein befinden. Seit 2005 ist Château Camensac im Besitz der Familie Merlaut und wird von Céline Villars und ihrem Onkel Jean Merlaut geleitet. Die beiden werden in ihrer Arbeit von dem Önologen Eric Boissenot unterstützt. Der Name "Camensac" stammt von den Wörtern "camens" (Weg) und "ac" (Wasser) ab und bedeutet soviel wie "auf dem Wasserwege". Im 17. Jahrhundert schufen Mönche unterhalb der Kieskuppen Gräben, mit deren Hilfe überschüssiges Regenwasser abgeleitet wurde und somit die Qualität des Terroir gesteigert wurde.
Servier-empfehlung:	Ein hervorragender Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten wie Lammbraten oder Rinderfilet sowie französischem oder Schweizer Käse. Bei ca. 18°C genießen. Ca. 1-2 Stunden vor Genuss öffnen!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5%
Lagerfähigkeit:	ca. 15-20 Jahre

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