MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château Moulin de Curat Puisseguin Saint-Emilion AOP

Name:	Château Moulin de Curat Puisseguin Saint-Emilion AOP
Artikel Nr.:	6022
Hersteller:	Château Moulin de Curat
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Wunderbare, tief granat-rote Farbe. Volle, komplexe Nase mit Andeutungen von Brombeeren und Schwarzen Johannisbeeren, gepaart mit Würznoten. Am Gaumen wunderbar voll und reich, ausgewogen und rund. Aromatisches, bleibendes Finale!
Herstellung:	Die Reben stehen auf kreide- und lehmhaltigen Böden und sind durchschnittlich 30 Jahre alt. Nach der Ernte wird der Most nach einer Mazerationsperiode unter tempratur-regulierten Temperaturen vergoren.
Hersteller-information:	Château Moulin de Curat wurde Anfang des 20. Jahrhunderts gegründet. In den 80er Jahren wurden die Weinberge erfolgreich restrukturiert, um die Qualität der Erträge zu steigern. Die ursprüngliche Müllerfamilie Robin bewirtschaftet rund 29 ha Weinberge im Puisseguin-St. Emilion unter den Maßstäben des qualitätsorientierten Weinbaus.
Servier-empfehlung:	Ein perfekter Begleiter zu Lammkeule an Kräutern oder Ziegenfleisch. Ebenso zu empfehlen zu erlesenen Käsesorten. Empfohlene Trinktemperatur 15-17°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: < 2 g/l Säuregehalt: 3,0 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 7-8 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Gilbert & Gaillard für Jahrgang 2019.

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