



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Château Bouscaut Pessac-Léognan Grand Cru classé de Graves AOC



Name:	Château Bouscaut Pessac-Léognan Grand Cru classé de Graves AOC
Artikel Nr.:	6050
Hersteller:	Château Bouscaut
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2018
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,50%
Beschreibung:	Wunderbare, dunkelrote Farbe. In der Nase zeigen sich diskrete Fruchtaromen und milde Andeutungen von Holz. Am Gaumen gut ausbalanciert und fruchtig mit harmonischen, ausdrucksvollen Tanninen.
Herstellung:	Die Reben stehen auf Kieselerde, die mit Lehm durchzogen sind. Die Ernte erfolgt unter bergenzten Erträgen ausschließlich per Hand. Die Vinifizierung findet in Zement- und Edelstahltanks unter kontrollierten Temperaturen statt. Die malolaktische Gärung erfolgt in französischen Eicheholzfüßern für 18 Monate, von denen für jeden Jahrgang die Hälfte neu sind, während die andere Hälfte aus dem Vorjahr wiederverwendet wird. Danach reift der Wein noch einige Monate auf der Flasche, bevor er zum Verkauf freigegeben wird.
Herstellerinformation:	Die Besitzer dieses klassifizierten Weingutes, Sophie und Laurent Lurton aus der berühmten Bordelaiser Weinbaudynastie, haben sich ganz der Tradition und dem Terroir dieser - in Deutschland recht unbekannter Appellation Pessac Léognan verschrieben. Das Weingut befindet sich in Cogombles im Pessac-Léognan, südlich von der Stadt Bordeaux.
Servierempfehlung:	Bei ca. 16-18°C Trinktemperatur ein wunderbarer Begleiter zu Fleischgerichten mit ausdrucksvollen Saucen, gegrilltem rotem Fleisch, Wild oder zu Käsesorten wie "Brebis des Pyrenees".
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,50% Restzucker: < 2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 15 Jahre