MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château L'Ormeau Vieux Grand Bouquet Puisseguin Saint-Emilion AOC



Name:	Château L'Ormeau Vieux Grand Bouquet Puisseguin Saint-Emilion AOC
Artikel Nr.:	6157
Hersteller:	Château L'Ormeau Vieux Grand Bouquet
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	100% Merlot
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite, Ei, Milch
Alkoholgehalt:	15,0%
Beschreibung:	Rubinrot im Glas. Reife Aromen von roten Früchten mit dezent würzigen Anklängen. Vollmundig und rund mit schöner Textur, weichen Tanninen und einer ansprechenden Komplexität.
Herstellung:	Die Böden der Weinberge bestehen zu etwa gleichen Teilen aus Lehm-Kalk- und Lehm-Kiesel-Böden. Der Lehm-Kalk-Boden bringt vollmundige, tanninhaltige Weine hervor, während der Lehm-Kiesel-Boden geschmeidige, fruchtbetonte Weine wachsen lässt. Die Kombination dieser beiden Böden hat Château L'Ormeau Vieux bekannt gemacht. Die Rebstöcke haben ein Durchschnittsalter von 30 Jahren. Mechanische Lese, 100 % Zerkleinerung und Entrappung, Temperatur- und Mostdichtekontrolle, zweimal tägliches Umpumpen und 3 Wochen Maischegärung. 18 Monate Reifung in Fässern. Alle 3 Monate wird der Wein umgefüllt und dabei von Sedimenten getrennt, bei Bedarf wird vor der Abfüllung geklärt und gefiltert.
Hersteller-information:	Das Château L'Ormeau Vieux gehört seit vielen Generationen der Familie Mounet. Jede Generation hat sich dafür eingesetzt, die Struktur, den Ausbau oder die Verbesserung der Produktionsqualität durch die Entwicklung des Weinbergs, des Kellers und der Abfüllung im Château voranzutreiben. Die Weinberge des Château liegen 7 Kilometer nordöstlich von Saint-Emilion und 15 Kilometer östlich von Libourne auf dem „Plateau" der Gemeinde Puisseguin, wo insgesamt 12 Hektar Weinberge für die Produktion hochwertiger Rotweine bewirtschaftet werden.
Servier-empfehlung:	Eignet sich hervorragend zu Schmorgerichten, rotem Fleisch oder kräftigen Käsesorten. Die Flasche sollte möglichst eine Stunde vor dem Verzehr geöffnet werden, um die feinen Aromen zu entfalten. Empfohlene Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 15,0% Restzucker: 0,5 g/l Säuregehalt: 3,9 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5-8 Jahre
Auszeichnungen:	Bronzemedaille Concours de Bordeaux für Jahrgang 2022.

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