MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château Vaccant Bordeaux moelleux AOC



Name:	Château Vaccant Bordeaux moelleux AOC
Artikel Nr.:	6180
Hersteller:	Château Vaccant
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	95% Sémillon, 5% Sauvignon Blanc
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	lieblich
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,5%
Beschreibung:	Goldene Farbe. Im Duft zeigen sich aromatische, exotische Früchte, am Gaumen ist er vollmundig, elegant, harmonisch und ausgewogen mit feiner, süßlicher Struktur.
Herstellung:	Die Bodenbeschaffenheit ist typisch für die Region und besteht hauptsächlich aus Lehm-und kalkhaltigem Untergrund. Die Weinlese beginnt in dem Moment, wenn die Trauben die optimale Reife erreicht haben. Botrytis spielt für diesen Wein keine Rolle. Die Weinbereitung erfolgt unter kontrollierter Temperatur, wobei durch die Klassifizierung als Bordeaux moelleux der Restzuckergehalt regelmäßig mehr als 4 g/l betragen muss. Dieser Wein wird relativ jung und frisch abgefüllt und zur Vermarktung freigegeben.
Hersteller-information:	Das Château Vaccant ist 4 km südlich von der regional bekannten Bastide de Sainte Foy la Grande gelegen und seit 3 Generationen im Besitz derselben Familie. Eine Bastide ist dabei die Bezeichnung für die im Mittelalter gegründeten und weitgehend in einem Zug erbauten Städte Südfrankreichs. Das Weingut umfasst rund 29 ha und erzeugt verlässlich wunderbare, sortentypische Süßweine unter der Appellation der nur rund 50 km entfernten Stadt Bordeaux.
Servier-empfehlung:	Wunderbar als Aperitif, zum Dessert oder allgemein süßen Speisen. Empfehlenswert auch zu Schimmelkäse wie Roquefort. Typische Serviertemperatur ca. 11°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,5% Restzucker: 30 g/l Säuregehalt: 3,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre

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