



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Monbazillac Grande Réserve AOC



Name:	Monbazillac Grande Réserve AOC
Artikel Nr.:	6087
Hersteller:	Cave de Monbazillac
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	85% Sémillon, 10% Muscadelle, 5% Sauvignon Blanc
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Tief goldgelb in der Farbe. Konzentrierte und ausgewogene Aromen von Honig, getrockneten Aprikosen und karamellisierten Orangenschalen.
Herstellung:	Die Böden im Monbazillac sind stark kreide- und kleihaltig. Die geernteten Trauben sind von dem Schimmelpilz Botrytis befallen, der zur sogenannten Edelfäule führt. Dabei werden die Inhaltsstoffe der Trauben konzentriert und die Beeren rosinenartig eingetrocknet. Die Trauben werden mit der Hand in mindestens zwei Durchgängen geerntet, bei denen nur die von Botrytis befallenen Trauben selektiert werden. Nach der Pressung erfährt der Wein eine Gärung unter kontrollierten Temperaturen. Der fertige Wein reift dann noch mindestens 6 Monate im Keller, bevor er zum Verkauf freigegeben werden kann.
Herstellerinformation:	Monbazillac ist die größte Appellation für süße Dessertweine in der Welt, die aus 5 Kommunen mit nördlich ausgerichteten Lagen an den Ufern der Dordogne bestehen. Das Mikroklima fördert die Entstehung von der noblen Edelfäulnis, durch die der hohe Zuckergehalt gewonnen wird, und das notwendige ausgleichende Säureniveau. Heute verfügt die Genossenschaft Coopérative de Monbazillac über 55 Mitglieder, die insgesamt rund 550 ha bewirtschaften. Im Schnitt werden rund 25 Hektoliter / Hektar geerntet. Durch das kontinentale Klima wird die Ernte erst spät, im Oktober oder sogar im November, eingefahren.
Servierempfehlung:	Empfohlene Serviertemperatur ca. 10°C. Wunderbar als Begleiter von anspruchsvollen Desserts. Geheimitipp: Zutat zu hochwertigen Cocktails mit Melonen oder Erdbeeren!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 93,2 g/l Säuregehalt: 3,9 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5-10 Jahre
Auszeichnungen:	Silbermedaille Concours Général Agricole de Paris für Jahrgang 2018.