MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Beaujolais Villages AOC "Mommessin"



Name:	Beaujolais Villages AOC "Mommessin"
Artikel Nr.:	6199
Hersteller:	Mommessin
Herkunft:	Frankreich
Region:	Beaujolais
Rebsorte:	100% Gamay
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite, Kasein, Lysozym, Albumin
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Aromatische Nuancen roter Früchte wie Himbeere und Rote Johannisbeere. Am Gaumen ausdrucksvoll, geschmeidig und weich mit lang anhaltendem Nachhall.
Herstellung:	Die Ernte erfolgt ausschließlich per Hand, um ein optimales Lesegut zu erhalten. Nach der Ernte erfolgt eine Mazerationsperiode von ca. 4 bis 8 Tagen bei 8°C. Die alkoholische Gärung findet in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen statt, gefolgt von einer malolaktischen Gärung bei 25°C. Schließlich reift der Wein noch einige Monate im Stahltank, bevor er mit optimalem Reifegrad auf Flaschen gefüllt und zum Verkauf freigegeben wird.
Hersteller-information:	Das französische Weinhaus Mommessin, gegründet 1865 in Mâcon, ist eine Institution in der Welt des Burgunders. Mit seinen Wurzeln in der südlichen Burgund, insbesondere im Beaujolais, hat sich Mommessin zu einem der führenden Produzenten entwickelt. Die Weine von Mommessin zeichnen sich durch ihre Eleganz, ihre Fruchtintensität und ihre ausgeprägte Typizität aus.
Servier-empfehlung:	Empfohlene Serviertemperatur ca. 11-13°C. Wunderbar zu Fleischgerichten, Wurst- ode Schinkenplatte.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 1,4 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre

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