MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Brouilly AOC "Mommessin" - Beaujolais Cru



Name:	Brouilly AOC "Mommessin" - Beaujolais Cru
Artikel Nr.:	6176
Hersteller:	Mommessin
Herkunft:	Frankreich
Region:	Beaujolais Cru
Rebsorte:	100% Gamay
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	In der Farbe mildes rot mit lilafarbenen Anklängen. Am Gaumen paaren sich aromatische Nuancen roter Früchte mit einem geschmeidigen, weichem Charakter. Vollmundig, harmonisch, rund.
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. Ausgezeichnet zu Schinken- oder Käseplatte sowie Gegrilltem.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 1,5 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre

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