MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Morgon AOC Labouré-Roi



Name:	Morgon AOC Labouré-Roi
Artikel Nr.:	6169
Hersteller:	Labouré-Roi
Herkunft:	Frankreich
Region:	Beaujolais Cru
Rebsorte:	100% Gamay
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite, Milch, Ei
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Tiefrot in der Farbe. Am Gaumen ergänzen sich aromatische Nuancen von Himbeere mit Noten von Roter Johannisbeere. Vollmundig, weich und harmonisch 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 traditionsreiche Weinhaus Labouré□Roi wurde 1832 gegründet und gehört zu den etablierten Produzenten und Négociants im Burgund. Der Sitz des Unternehmens befindet sich in Nuits□Saint□Georges im Herzen der renommierten Weinregion Burgund. Von hier aus arbeitet das Haus mit zahlreichen Winzern und Weinbergen aus den wichtigsten Appellationen der Region zusammen. Labouré-Roi verbindet traditionelle Weinbereitung mit moderner Kellertechnik und legt großen Wert auf die präzise Herkunft der Trauben. Durch langfristige Partnerschaften mit Weinbauern entstehen Weine, die die typischen Eigenschaften der jeweiligen Lagen widerspiegeln. Das Sortiment umfasst eine breite Auswahl burgundischer Appellationen, darunter Weine aus Chablis, der Côte de Nuits und der Côte de Beaune. Im Mittelpunkt stehen die klassischen Rebsorten des Burgunds, insbesondere Pinot Noir und Chardonnay. Heute sind die Weine von Labouré-Roi international erhältlich und werden in zahlreiche Länder exportiert. Das Haus steht für ein breites Portfolio burgundischer Weine – von regionalen Qualitäten bis hin zu Weinen aus Premier- und Grand-Cru-Lagen.
Servier-empfehlung:	Empfohlene Serviertemperatur ca. 11-13°C. Wunderbar zu Wurst-, Schinken- oder Käseplatte sowie Gegrilltem.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 1,4 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre

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