



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Fleurie AOC "Armand de Corcy"



Name:	Fleurie AOC "Armand de Corcy"
Artikel Nr.:	5019
Hersteller:	Armand de Corcy
Herkunft:	Frankreich
Region:	Beaujolais Cru
Rebsorte:	100% Gamay
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Ein herrliches Bouquet von roten Früchten und Beeren. Am Gaumen ausdrucksvoll, geschmeidig und weich. Wunderbarer, bleibender Nachhall.
Herstellung:	Die Ernte erfolgt ausschließlich per Hand, um ein optimales Lesegut zu erhalten. Nach der Ernte erfolgt eine Mazerationperiode 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.
Herstellerinformation:	1839 entschloss sich Armand de Corcy, ein Meister als Fassbauer in Beaune zu werden. Nach seiner abgeschlossenen Ausbildung wurde er zum damals besten Fassbauer in Burgund. Nachdem er Tausende von Fässern hergestellt und verkauft hatte, konnte er es sich schließlich leisten, seinen ersten Weinberg, Blanche de Chassagne-Montrachet, zu kaufen. Erst im Alter von 50 Jahren überließ er die Fass-Herstellung ganz seinem ältesten Sohn, um sich zusammen mit seinem Jüngsten nun ausschließlich der Kellerwirtschaft zuzuwenden. Der Erfolg der von ihm hergestellten Weine war beeindruckend und dauert bis heute an. Der Sitz des Hauses befindet sich nun in Nuits-Saint-Georges, und die Weine finden internationale Anerkennung.
Servierempfehlung:	Empfohlene Serviertemperatur ca. 11-13°C. Wunderbar zu Schinken- oder Käseplatte sowie feinen Fleischgerichten oder Braten.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 1,3 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre