MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Moulin à Vent AOC "Labouré-Roi"

Name:	Moulin à Vent AOC "Labouré-Roi"
Artikel Nr.:	6010
Hersteller:	Labouré-Roi
Herkunft:	Frankreich
Region:	Beaujolais Cru
Rebsorte:	100% Gamay
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Am Gaumen zeigen sich Andeutungen von Himbeeren und Roten Johannisbeeren. 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:	Labouré-Roi wurde bereits im Jahr 1832 als Familienunternehmen gegründet und ist seitdem einer der größten Weinhändler des Burgund. Der Firmensitz liegt in Nuits-Saint-Georges, wo in den alten ursprünglichen Kellern 1.100 Fässer unter idealen Bedingungen gelagert werden können. In einem modernen Anbau finden weitere 1.300 Fässer Platz. Um stets die besten Burgundqualitäten anbieten zu können, arbeitet Labouré-Roi mit einer Vielzahl an Domaines und Weinbauern zusammen. Rund 80% der Produktion werden in über 30 Länder der Welt exportiert. Labouré-Roi verfügt international über eine ausgezeichnete Reputation.
Servier-empfehlung:	Empfohlene Serviertemperatur ca. 11-13°C. Wunderbar zu Wurst und Schinkenplatte oder zu sommerlichen Grillabenden.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 1,7 g/l Säuregehalt: 5,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.