



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Côtes du Rhône AOC "Bonpas"



Name:	Côtes du Rhône AOC "Bonpas"
Artikel Nr.:	6175
Hersteller:	Bonpas
Herkunft:	Frankreich
Region:	Côtes du Rhône
Rebsorte:	Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,5%
Beschreibung:	Tiefes rot in der Farbe. Am Gaumen zeigen sich Andeutungen von Veilchen, schwarzen Beeren und Leder. Vollmundig, weich und wenig!
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.
Herstellerinformation:	Das Weingut Bonpas von der südlichen Rhône steht für authentische und terroirgeprägte Weine. Seine Rotweine zeichnen sich durch ihre dichte Frucht, würzigen Aromen und feine Eleganz aus.
Servierempfehlung:	Empfohlene Trinktemperatur ca. 13-15°C. Ein exzellenter Begleiter zu Wildgerichten oder mild-würzigem Käse.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 2,0 g/l Säuregehalt: 3,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5-6 Jahre