



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Merlot "Les Anges" Pays d'Oc IGP



Name:	Merlot "Les Anges" Pays d'Oc IGP
Artikel Nr.:	7067
Hersteller:	Saint Auriol
Herkunft:	Frankreich
Region:	Pays d'Oc
Rebsorte:	100% Merlot
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,5%
Beschreibung:	Dieser Wein ist granat-rot mit violetten Reflexen. In der Nase fein-fruchtig und aromatisch mit Andeutungen von roten Früchten, Lakritz und Gewürzen. Am Gaumen zeigt er eine angenehme Fülle, die mit weichen Tanninen und reifen Fruchtnoten zu einem sehr runden Geschmackserlebnis werden.
Herstellung:	Die Reben für diesen Wein stehen auf den Weinbergen der Region um Carcassonne. Das vornehmlich kontinentale und trockene Klima sorgt für eine konstant hohe Qualität der Trauben, die Erträge liegen bei ca. 70 hl/ha. Abhängig vom Reifegrad der Trauben werden diese von Hand oder maschinell gelesen. Nachdem die Trauben auf klassische Weise entrappt wurden, wird der Wein sanft gepresst und auf der Maische bei Temperaturen unter 30° C vergoren.
Hersteller-information:	Domaines Saint Auriol wurden erst 1995 nach den Ideen von Claude Vialade zur Vermarktung von Weinen von eigenen und Vertragsweingütern unter Einhaltung bestimmter Qualitätskriterien gegründet. Die Weine von Saint Auriol sind das Resultat eines tiefen Verständnisses des Languedoc-Roussillon und der dazugehörigen Anbauggebiete, profunder Kenntnisse im Weinbau und permanenter Verkostungen. Die Weine der Familienweingüter werden vor Ort vinifiziert, ausgereift und abgefüllt. Die Weine von angeschlossenen Weingütern werden sorgsam selektiert, nachdem sie auf diesen Weingütern unter der Aufsicht von Saint Auriols Önologen produziert und abgefüllt worden sind.
Servierempfehlung:	Der Wein passt gut zu rotem Fleisch und Wurstwaren, Gemüsegratins oder französischen Käse-Spezialitäten. Auch ohne Essensbegleitung ein feiner Trinkgenuss! Empfohlene Trinktemperatur ca. 16°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 5 g/l Säuregehalt: 3,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre