MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château Fombrauge Saint-Emilion Grand Cru AOP

Name:	Château Fombrauge Saint-Emilion Grand Cru AOP
Artikel Nr.:	6134
Hersteller:	Château Fombrauge
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	93% Merlot, 7% Cabernet Franc
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	15,0%
Beschreibung:	Rubinrot, hell und klar. Ausdrucksstark und von mittlerer Komplexität. Fruchtaromen von schwarzen Johannisbeeren und Kirschfrüchte. Komplex, elegant und finessereich.
Herstellung:	Die durchschnittlich 37 Jahre alten Reben stehen auf 58 ha ton- und kalkhaltigen Böden in der Gemeinde Saint Christophe des Bardes. Zur Ernte werden die Trauben in kleinen Holzkisten gesammelt und anschließend per Hand sortiert und entrappt. Eine erste Mazeration vor der Vergärung erfolgt über 4-8 Tage bei 8°C, die zweite Mazeration dauert 28-32 Tage für den Merlot, nur 26-28 Tage für den Cabernet Sauvignon. Der junge Wein reift 16 Monate lang in Eichenholzfässern, von denen 40% jedes Jahr neu sind.
Hersteller-information:	Die Weinbau-Geschichte des Anwesens lässt sich bis ins 16. Jahrhundert zurückverfolgen und macht das Chateau so zu einem der ältesten der Saint Emilion Region. In der Mitte des 15. Jahrhunderts gehörte das Chateau Jacques de Canolle, der es später an die Dumas de Fombrauge Familie verkaufte. Die erste Ernte fand bereits 1599 statt, der Fokus auf den Qualitätsweinbau entstand aber erst im 18. Jahrhundert. Der heutige Besitzer Bernard Magrez ist bereits seit über 40 Jahren mit Leidenschaft und Entschlossenheit im Weinbau tätig, seine Signatur garantiert die Qualität seiner Weine.
Servier-empfehlung:	Ideal zu Ente, Wild oder Hartkäse. Empfohlene Serviertemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 15,0% Restzucker: 0,2 g/l Säuregehalt: 3,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 10 Jahre

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