



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château Lalande Saint-Julien AOC



Name:	Château Lalande Saint-Julien AOC
Artikel Nr.:	6065
Hersteller:	Château Lalande
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	50% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 3% Cabernet Franc
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2019
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Bei einer empfohlenen Serviertemperatur von 16°C entfaltet sich ein reiches Aroma von frischen Kirschen. Am Gaumen angenehm sanft, mit ausbalancierter Struktur und geschmeidigen Tanninen, konzentriert und harmonisch.
Herstellung:	Die Rebfläche beträgt 31 ha und die Rebstöcke sind im Schnitt ca. 28 Jahre alt. Die Böden sind von Kiesschichten durchzogen. Nach der schonenden Ernte werden die Trauben zunächst sanft gepresst und der Most einer kurzen Mazerationszeit unterzogen. Im Anschluss folgt die Fermentation bei kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks.
Herstellerinformation:	Château Lalande liegt in der Nähe der wunderschönen Weinstraße des Médoc, welche entlang der Gironde verläuft. Das Anwesen gehörte bis 1964 zu Château Lagrange. Die Rebflächen und die auf ihnen aufgebauten Rebsorten wurden mit großer Sorgfalt ausgewählt. Mit großer Hingabe werden die Rebstöcke gepflegt und die Vinifikation vollzogen. Mit Hilfe einer komplexen Balance aus modernen Techniken und Respekt für die traditionellen Prozesse hat sich Château Lalande seinen hervorragenden Ruf erarbeitet.
Servierempfehlung:	Wunderbar zu Wildgerichten wie Rehrücken oder Flugentenbrust an Rotkohl. Auch zu feinen Braten oder gereiften Käsesorten. Empfohlene Trinktemperatur ca. 16-17°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 15,0% Restzucker: < 2,0 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre