



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Clos l'Hermitage Lalande de Pomerol AOC



Name:	Clos l'Hermitage Lalande de Pomerol AOC
Artikel Nr.:	6162
Hersteller:	Clos l'Hermitage
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2014
Enthält:	Sulfite, Ei
Beschreibung:	Purpurrot im Glas. Das Bouquet verspricht eine volle und dichte Fruchtigkeit von roten Beeren und Kirschen. Die Tannine sind samtig weich bei vollem Körper und sorgen für ein lebendiges, wunderbar ausbalanciertes Geschmackserlebnis.
Herstellung:	Die Reben stehen auf ton- und kalkhaltigen Böden in der Region Neac in Lalande de Pomerol. Nach der Handlese erfolgt eine sanfte Pressung des Lesegutes. Kurze Mazeration auf den Schalen.
Herstellerinformation:	Die Familie Bertin ist bereits seit 1742 im Weinanbau tätig. Die Leidenschaft für die Arbeit im Weinberg und im Keller sowie das nötige Know-how werden von Generation zu Generation weitergegeben und stets mit den modernsten Entwicklungen der Technologie und der Önologie weiterentwickelt. Aktuell produziert die Familie Weine in drei Appellationen der Libourne-Region. Das Weingut Clos l'Hermitage verfügt lediglich über 3,1 ha Rebflächen und ein Beweis für die besondere Reputation der Region Lalande de Pomerol.
Servierempfehlung:	Herrlich zu Fondue, Rindfleisch und gebratenem Lamm, empfehlenswert auch zu Ente à l'Orange. Empfohlene Trinktemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 0,3 g/l Säuregehalt: 3,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 8-10 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Mundus Vini für Jahrgang 2011.