



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Château du Tertre Bordeaux blanc moelleux AOC



<b>Name:</b>	Château du Tertre Bordeaux blanc moelleux AOC
<b>Artikel Nr.:</b>	6181
<b>Hersteller:</b>	Château du Tertre
<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Rebsorte:</b>	80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon
<b>Farbe / Art:</b>	weiß
<b>Geschmack:</b>	lieblich
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Beschreibung:</b>	Strohgelbe Farbe. Fruchtige Noten von weißen Pfirsichen, Birnen und milden Zitrusfrüchten sowie leichte Andeutungen von Hefe im Bouquet. Harmonisch, lieblich mit zarter Säure und etwas Finesse am Gaumen. Feinfruchtig, spritzig und frisch.
<b>Herstellung:</b>	Die Weinbereitung erfolgt nach traditionellen Methoden. Die Trauben werden reif geerntet und von den Stängeln befreit. Es folgt eine Mazerationszeit von 12 Tagen, bevor der Wein in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen fermentiert wird. Nach der Gärung reift der Wein 12 Monate lang auf Edelstahltanks, bevor er zur Vermarktung auf Flaschen abgefüllt wird.
<b>Herstellerinformation:</b>	Château du Tertre liegt in der Gemeinde Massugas, am südöstlichen Rande der Appellation Bordeaux. Die im Schnitt 25 Jahre alten Rebstöcke stehen hier auf Böden aus Lehm und Kalkstein. Die jährliche Produktion beträgt etwa 100.000 Flaschen. Die Philosophie des Weingutes besteht darin, zugängliche und harmonische Weine zu produzieren, die gleichzeitig die typischen Eigenschaften der Region repräsentieren.
<b>Servierempfehlung:</b>	Passt hervorragend zu Geflügel, frischem Fisch und knackigem Gemüse. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 11,0%
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 4-5 Jahre