



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château Miqueu Cru Bourgeois Haut-Médoc AOC



| | |
|------------------------|--|
| Name: | Château Miqueu Cru Bourgeois Haut-Médoc AOC |
| Artikel Nr.: | 6177 |
| Hersteller: | Château Miqueu |
| Herkunft: | Frankreich |
| Region: | Bordeaux |
| Rebsorte: | 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot |
| Farbe / Art: | rot |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Jahrgang: | 2019 |
| Enthält: | Sulfite |
| Beschreibung: | Ausdrucksvolle Frucht mit Noten von dunklen Beeren und Anklängen von Veilchen. Vollmundig und sehr rund mit schön ausbalancierter Struktur. |
| Herstellung: | Die Rebstöcke haben ein durchschnittliches Alter von 40 Jahren und stehen auf Böden aus lehmhaltigen Kiesböden mit Schichten aus Kalkstein. Klassische Vinifizierung der einzelnen Rebsorten in Edelstahl tanks unter kontrollierten Temperaturen. Der junge Wein reift 15 Monate in Barrique-Fässern, bevor er zum Verkauf freigegeben werden kann. |
| Herstellerinformation: | Seit fünf Generationen befindet sich das Château Miqueu im Besitz der Familie Ferré. Charles Ferré produziert heute feine Qualitätsweine in Haut-Médoc, die sich durch ihre ausdrucksvollen Cabernet-Noten hervortun. |
| Servierempfehlung: | Zu Lammkarée, gegrillter Entenbrust oder reifem Käse. Empfohlene Serviertemperatur 17-18°C. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: <2g /l |
| Lagerfähigkeit: | ca. 5-10 Jahre |
| Auszeichnungen: | Goldmedaille Concours Mondial de Bruxelles für Jahrgang 2014. |