MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château Hermitage Mazeyres Pomerol AOC



Name:	Château Hermitage Mazeyres Pomerol AOC
Artikel Nr.:	6113
Hersteller:	Château Hermitage Mazeyres
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	81% Merlot, 15% Cabernet Franc, 4% Malbec
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Schöne rubinrote Farbe. In der Nase zeigen sich ausdrucksstarke Beerenaromen, geröstete Holznoten, und ein Hauch von exotischen Gewürzen. Am Gaumen sanft, mit weichen Tanninen und geschmeidig. Im Abgang mit Andeutungen von Vanille, harmonisch und komplex.
Herstellung:	Die Böden im klassifizierten Pomerol-Gebiet stehen vor allem auf Kies und Feuerstein, die Rebstöcke sind im Schnitt 30 Jahre alt. Die Lese der Trauben erfolgt ausschließlich per Hand. Traditionelle Vinifizierung unter kontrollierten Temperaturen, Ausbau in französischen Barriques mit anschließender Flaschenlagerung.
Hersteller-information:	Das Château Hermitage Mazeyres bewirtschaftet nur rund 8,5 ha im berühmten Pomerol-Gebiet. Die Philosophie besteht darin, das Terroir unter den gegebenen klimatischen Einflüssen voll herauszuarbeiten und dabei den Vorlieben der modernen Weingenießer voll zu entsprechen.
Servier-empfehlung:	Wunderbar zu Wild- und Pilzgerichten und Lamm. Auch gut zu zartem Rindfleisch. Empfohlene Serviertemperatur ca. 16-18°C. Mindestens 1 Stunde vor Genuss öfnen!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 2,3 g/l Säuregehalt: 3,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 10 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.