MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château L'Estran Cru Bourgeois Médoc AOC



Name:	Château L'Estran Cru Bourgeois Médoc AOC
Artikel Nr.:	6121
Hersteller:	Château L'Estran
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Petit Verdot
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2018
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Purpurfarben im Glas mit intensivem Bouquet. Komplex, dicht und fein-fruchtig mit Aromen von Brombeeren, mit sanften Tanninen, besonders elegant und weich.
Herstellung:	Die Reben stehen auf biologisch diversifizierten Flächen. Die Trauben werden parzellenweise zum Höhepunkt ihrer Reife geerntet und anschließend streng selektiert. Tranditionelle, temperaturgeführte Fermentation über 3 Wochen in Stahltanks mit anschließender Reifung für ein Jahr in Barriques aus französischem Eichenholz.
Hersteller-information:	Die Geschichte von Château L'Estran lässt sich bis ins 19. Jahrhundert zurückführen. Bereits damals war es mit seinen rund 350 ha Fläche, von welchen nur 60 ha für den Weinanbau genutzt wurden, als Cru Bourgeois Weingut klassifiziert. In 1930 ging der Besitz an Duke Infantando y De Francavilla, einen berühmten General der Spanischen Armee und Teil der königlichen Familie. Während des zweiten Weltkrieges wurde das Weingut stark beschädigt und wechselte danach ständig den Besitzer, bis 1984 schließlich in einen Wiederaufbau des einstigen Prestige des Weinguts investiert wurde.
Servier-empfehlung:	Ein wunderbarer Begleiter zu Entrecote mit Pilzen, Lammkarrée und ausdrucksvollen Wildgerichten. Empfohlene Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: < 3 g/l Säuregehalt: 3,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 8-10 Jahre
Auszeichnungen:	Silbermedaille Concours de Bordeaux für Jahrgang 2018.

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