MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château Haut-Vigneau Pessac-Léognan AOC



Name:	Château Haut-Vigneau Pessac-Léognan AOC
Artikel Nr.:	6229
Hersteller:	Château Haut-Vigneau
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2017
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Schlossabzug. Dicht und fein-fruchtig mit angenehmen Noten von Brombeeren und Schwarzen Johannisbeeren sowie Nuancen von gerösteter Vanille. Körperreich, fein ausbalanciert mit sanften Tanninen.
Herstellung:	Die Reben stehen auf Kiesböden, die gut drainiert sind und ausgezeichnet Wärme speichern können. Die reifen Trauben werden von Hand gelesen. Es folgt eine klassische Vinifizierung. 20 Tage fermentiert der Most bei kontrollierten Temperaturen, anschließend reift der junge Wein 15-18 Monate in Holzfässern.
Hersteller-information:	Das Anwesen Haut-Vigneau liegt in Martillac und gehörte ursprünglich einmal dem Baron von Montesquieu. Bereits 1765 verzeichnete der königliche Kartograph Belleyme Weinbau auf dem Anwesen. Heute gehört das Château Eric Perrin, der gemeinsam mit seinen Geschwistern auch das renommierte Château Carbonnieux in Pessac-Léognan besitzt. Zu Beginn der 1980er Jahre wurden langwierige Arbeiten begonnen, um das Weingut zu modernisieren, die Weinberge wurden umgegraben und komplett neu bestellt. Aktuell verfügt das Anwesen über rund 20 ha Rebflächen.
Servier-empfehlung:	Wunderbar zu Gegrilltem, Lamm oder reifen Käsesorten. Empfohlene Trinktemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 0,2 g/l Säuregehalt: 3,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 10 Jahre

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