MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château Lamothe-Bouscaut Pessac-Léognan AOC



Name:	Château Lamothe-Bouscaut Pessac-Léognan AOC
Artikel Nr.:	6247
Hersteller:	Château Lamothe-Bouscaut
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2019
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,5%
Beschreibung:	Schlossabzug. Aromen von roten Früchten, kandierten Kirschen und fein-würzigen Anklängen von Zimt. Schöne Balance, finessereich und ausdrucksstark, rund und voll mit sanften Tanninen und langem Nachhall.
Herstellung:	Terroir aus Kiesel- und sandigen Lehmschichten auf einer Basis aus Kalkstein. Gegen Ende August, Anfang September werden die fast reifen Trauben täglich kontrolliert, um den richtigen Zeitpunkt für die Ernte zu nutzen. Im Weinkeller werden sie dann schonend gepresst und der Most in temperaturgesteuerten Edelstahltanks fermentiert. Der junge Wein wird traditionell in Fässern aus französischer Eiche für 12 bis 18 Monate gereift, bevor er auf Flaschen gefüllt zur Vermarktung freigegeben wird.
Hersteller-information:	Château Lamothe-Bouscaut ist ein schön angelegtes Anwesen in Cadaujac, Pessac-Léognan. Die Rebfläche aus 9 ha besteht aus sandigen Böden mit Kieseinlagerungen und wird primär für den Anbau der roten Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot genutzt, lediglich 1 ha wird den weißen Rebsorten Sauvignon Blanc und Samillion gewidmet.
Servier-empfehlung:	Ideal zu saftigem Steak, Entenbrust oder reifen Käsesorten. Empfohlene Trinktemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 0,4 g/l Säuregehalt: 3,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 10-12 Jahre

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