



Margaux, Chateau Mille Roses, AC, 2014, Bordeaux rouge

Frankreich - Bordeaux rouge

Jahrgang 2014 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 38,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 28,95

Artikel: 2014 Château Mille Roses Bordeaux AC

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Margaux und Haut-Médoc, Macau

Kategorie: Bordeaux rouge

Klassifizierung: AC

Erzeuger: Château Mille Roses

Rebsorte: 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Beschreibung: Fast schwarze Farbe mit bläulichen Reflexen. Die Nase ist markiert durch florale Noten und Frucht (Himbeere). Dieser Eindruck der Frische beherrscht. Am Gaumen sehr weich und seidig mit gut strukturierten Tanninen. Die Gesamtheit ist erfrischend, getragen von einer schönen Säure, Noten nach Holz und Schokolade.

Alkohol: 13,5%

Restzucker: 0,1 g/l

Säure: 6,0 g/l

Das Château Mille Rose ist erst seit 1999 im Familienbesitz von Sophie und David Faure. Sie „gärtnern“ ihre Böden seit dieser Zeit auf ausgewählten Rebstockparzellen in den Dörfern Macau und Arsac im südlichen Médoc. Seit 2010 betreiben sie biologische Bewirtschaftung, mit völligem Verzicht auf Pestizide und Unkrautvernichtungsmitteln.

Sie bewirtschaften die Weinberge und vinifizieren bewusst derart, dass die Eigenarten des Terroir erhalten bleiben, ohne dieses zu verfälschen und geben den Weinen eine persönliche Note von Frische und Gaumenfreude.

Erntedaten: Cabernet Sauvignon 9.+10. Oktober, Merlot 23.+24. September 2014

Größe des Weinberges: 9,5ha, Größe in der Appellation Margaux AOC: 4ha, Terroir: Garonne-Flusskiesel aus dem Quartär, Rebsortenbestückung: Merlot und Cabernet Sauvignon, Pflanzdichte: 7.000 Stöcke/ha, Biologische Bewirtschaftung, mechanische Bodenbewirtschaftung, Ausbrechen und manuelles Auslichten, Bewahren einer großen Blattoberfläche, Weinlese per Hand.

Lesen: Handlese in kleinen Körben, Auslese bereits im Weinberg und im Keller in zwei Etappen vor der Einmischung.

Weinbereitung: Gärung und Maischung im Edelstahltank, Maischegärung von 3 bis 5 Wochen. Vollständige malolaktische Gärung in Barriques um eine bessere Holzaromatik zu erzielen.

Weinausbau: 12 Monate, 100% in Barriques, davon ein Drittel Erstbelegung (80% französischen Ursprungs).

Abfüllung im Château: leichte Klärung und sanfte Filtrierung.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Château Mille Roses

Anschrift: 16 Chemin de Canteloup, 33460 Macau, Frankreich

Inverkehrbringer: Cheval Quancard

Anschrift: La Mouline 4, rue du Carbouney BP 36 - 33565 CARBON BLANC CEDEX France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.01.2021