



Chateau Bel Air Perponcher, Chateau Bel Air rosé, 100% Cabernet Sauvignon, AOC Reserve, 2020, Bordeaux rosé

Frankreich - Bordeaux rosé

Ein perfekter Sommerwein.

Jahrgang 2020 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 15,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 11,95

Artikel: 2020 Château Bel Air rosé Reserve AOC Château Bel Air Perponcher

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Bordeaux

Kategorie: Roséwein trocken

Klassifizierung: AOC

Erzeuger: Château Bel Air Perponcher

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

Beschreibung: Erdbeerfarben, brillant und klar. Es entfaltet sich ein nuancierter Geschmack nach Himbeeren und Zitrusfrüchten. Frisch, intensiv und üppig.

Alkohol: 12,5%

Restzucker: 2,5 g/l

Säure: 3,5 g/l

Trinktemperatur: 12 °C

Serviervorschläge: Zu Salaten, Barbecue und leichten, mediterranen Speisen.

Das familiengeführte Weingut Château Bel Air Perponcher, im Entre-deux-Mers Gebiet gelegen und nur einen Steinwurf von St. Emilion entfernt, bewirtschaftet 55 Hektar. Stolz verweist die Winzerfamilie Despagne auf eine mehr als 250 Jahre andauernde Weinbaukultur. Heute werden die Weingüter von Thibault Despagne mit 3 Önologen und einem Weinbauingenieur geführt. Bevor sein Vater, Jean Louis Despagne, vor ca. 40 Jahren die Verantwortung übernahm und seinen Abschluss als Önologe an der Universität in Bordeaux machte, arbeitete er zunächst in Südamerika, Kalifornien und Nordafrika, um internationale Erfahrung zu sammeln, die er äußerst erfolgreich umsetzte. So ist das Château Bel Air das erste Weingut in Frankreich, das nach internationaler Norm ISO 9002 zertifiziert ist. Château Bel Air gehört gemäß dem Guide Hachette zu den 500 besten Weingütern Frankreichs.

Weinbereitung: Das durchschnittliche Alter der Rebstöcke liegt bei 15 Jahren. Die Weinberge bestehen vor allem aus Lehmböden und Kalkstein, die Bepflanzungsdichte liegt bei ca. 5.000 Reben/ha. Die Erträge sind auf 10 bis 12 Weintrauben pro Rebe beschränkt, um ein Maximum an Intensität zu erhalten. Im Weinberg wird umweltschonender Anbau betrieben. Traditionelle Techniken wie das Ausdünnen der Blätter kommen zur Anwendung. Nach der Ernte werden die Trauben langsam und vorsichtig bei niedriger Temperatur gepresst. Die Fermentation findet in Stahltanks bei 16°C statt und dauert 20-30 Tage. 30% des Mostes werden ohne Schalen vergoren, 70% des Mostes schwimmt nach der Pressung für kurze Zeit auf den Schalen, um so die charakteristische Farbe zu gewinnen. Vor der Abfüllung verfeinert sich der Wein auf der Hefe, die mindestens zweimal wöchentlich umgerührt wird.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Château Bel-Air

Anschrift: 33570 Lussac

Datenblatt : Chateau Bel Air Perponcher

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: 08.06.2021