

MIRAMBEAU ENTRE DEUX MERS

SKU: 12446



Titel	Château Tour de Mirambeau Entre deux Mers 17
Erzeuger	Château Tour de Mirambeau
Region	BordeauxEntre deux Mers AC
Rebsorte	40% Sauvignon, 30% Sémillon, 30% Muscadelle
Boden	Ton-Kalkboden
Weinbereitung	Temperaturkontrollierte Gärung bei 18°C für 15 bis 20 Tage. Ausbau im Edelstahltank.
Beschreibung	Intensives florales Bouquet. Schöne Noten von Zitrus- und Passionsfrucht. Angenehm ausgeglichenes Süße-Säure Spiel.
Lagerfähigkeit	1-2 Jahre
Trinkreife	Jetzt
Säure	4, 20 g/l
Gesamtalkohol	12, 00 %Vol
Zucker	1, 60 g/l
Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Empfehlung	Perfekt als Aperitif. Zu Fisch und Schalentieren. Zu leichter Küche.
Trinktemperatur	8 °C bis 10 °C



Langtext

Château Tour de Mirambeau – Entre Deux Mers
Revolutionär, Lichtgestalt, Leithammel – ganz gleich
welches dieser Etiketten Sie Jean-Louis Despagne anheften,
es passt. Er gehört zu den paar Winzern, die in den siebziger
Jahren den Weinbau im östlichen Bordelais aus dem
Jammertal geführt haben. Seit mehr als zwei Jahrhunderten
ist Chateau Tour de Mirambeau im Besitz der Familie
Despagne, aber erst der studierte Önologe Jean-Louis hat es
zu dem gemacht, was es heute ist. Das Gut liegt nicht weit
südlich von St.-Emilion auf der anderen Seite der Dordogne
und wir sind schon ein wenig stolz darauf, dass wir es vor
gut drei Jahrzehnten für den deutschen Markt entdeckt
haben. Der Tour de Mirambeau Entre-Deux-Mers stammt
von über 30 Jahre alten Rebstöcken, die ihre Wurzeln tief in
Ton-Kalkboden eingegraben haben und damit für eine
hervorragende Traubenqualität bürgen. Das Ergebnis ist ein
exzellenter Weißwein mit intensivem floralen Bukett sowie
Noten von Zitrus- und Passionsfrucht, der nicht nur zu Fisch
und leichter Küche passt, sondern sich auch als Aperitif
eignet.