

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.