

Château Moneins AC *Viticulteur Fédieu*

Das Anwesen Château Moneins liegt in Cussac-Fort-Médoc, am Fluss zwischen St. Julien und Margaux. Château Moneins ist 7 Hektar groß und verfügt über Reben mit einem Durchschnittsalter von 30 Jahren, die auf tiefen Kiesböden wachsen. Die Reben bestehen zu 50 % aus Cabernet Sauvignon und zu 50 % aus Merlot. Die Familie Fédieu hat in den Weinbergen niemals Chemikalien eingesetzt, respektiert die Médoc-Traditionen und engagiert sich für die Ökologie des Terroirs. Sie richten sich nach dem Mondkalender, um den Zeitpunkt für die Behandlung mit einer sogenannten Bordeaux-Mischung zur Bekämpfung von Mehltau, festzulegen. Nach der Ernte lassen sie die Weinberge 7 Tage ruhen, um Schadpilze auf natürlicher Weise abzutöten und führen die alkoholische Gärung mit natürlichen Hefen durch.

Anbaugebiet:	Haut-Médoc/Frankreich
Rebsorten:	50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon
Bodenart:	Kies
Alkohol:	13 % Vol.
Lagerdauer:	7 - 8 Jahre
Restzucker:	0,3 g/l
Säure:	3,49 ‰
Serviertemperatur:	16 – 18 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 263 070 055 258



Art.-Nr. 23531

Charakteristik:	Kräftige Rubinfarbe, Aromen nach Blaubeere, Cassis und Amarena-Kirsche mit feinen rauchigen Noten. Am Gaumen vollmundig, elegante Frucht. Harmonische Tannine.
Passend zu:	Nudelgerichten, Rindfleisch, würzigem Käse