



Château Pierrail



Frankreich

Bordeaux



**Blanc Sauv Blanc & Sauv Gris Bordeaux AOC
2025
Chateau Pierrail**

Weingut

Auf gigantischen 250 Hektar erstrecken sich neben Parkanlagen, Wäldern, Seen und dem Schloss, das bis ins 17. Jahrhundert zurück datiert, auch 75 Hektar Rotweinreben (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) und 15 Hektar, die mit Sauvignon Blanc und Gris bepflanzt sind. Diese profitieren von dem "calcaire de Castillon" auf dem sie wachsen und im Zuge dessen Entstehung auch die geologische Verformung des Landes stattfand, die Pierrails Reben aufca. 60-120 Metern über Meereshöhe gedeihen lassen.

Im Weinberg werden qualitätsbewusste Mengen geerntet, bei Bedarf wird grün gelesen und Pestizide werden bewusst und nur wenn nötig eingesetzt. Diese naturnahe, qualitätsorientierte Arbeitsweise beschert dann aber auch die guten, gesunden Trauben die Château Pierrail für seine lebendigen, fruchtig betonten Weine mit Holzbausucht.

Tipp

Ein frischer weißer Bordeaux, der mit seiner Sauvignon-typischen Aromenpalette aus zitrischer Frische und exotischen Fruchtaromen ideal die Atlantikküche rund um Fisch und Meeresfrüchte begleitet oder solo als Aperitif überzeugt.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	313 kJ / 76 kcal
Kohlenhydrate:	<0,74 g
davon Zucker	<0,04 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	AC Bordeaux
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	0.50 g/l
Säure:	3.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Bordeaux
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris

Vinifizierung

Nach der Handlese und der Selektion der reifsten Trauben wurden diese sanft gepresst und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl fermentiert.

Sensorik

zitrische Fruchtaromen, Litschi, Mango, Blütenduft. Weite, attackierende Aromenpalette mit langem Nachhall.

Passt gut zu

Aperitif, Meeresfrüchten, Fisch, Hartkäse

Lagerfähig

5 Jahre