

# Château DE MARZE

## Bordeaux Supérieur



### FLÄCHE

15 Hektar

### GLIEDERUNG

Weine mit geschützter Herkunftsbezeichnung  
Appellation d'Origine Protégée (AOP): Bordeaux Supérieur Rouge

### REBSORTEN

Merlot (85%), Cabernet Franc (15%)

### BODEN

Der lehmige und sandige Kiesboden liegt auf der Gemeinde Galgon, nicht weit von Fronsac, im Süden Frankreichs.

### DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

25 Jahre alt

### PRODUKTIONSMENGE

100 000 Flaschen

### LESE

Weinlesemaschine  
Produktionsleistung: 50 Hektoliter je Hektar

### AUSBAU

Verarbeitung der Trauben und Gärung: 15 bis 20 Tage in Edelstahl-Behälter  
Ausbau des Weines: 12 bis 18 Monate in Edelstahl-Behälter  
Tangentiale Filterung vor der Abfüllung; im Château in Flaschen abgefüllt

### WEIN

Schöne und dunkle Farbe, eleganter Duft nach reifen Früchten. Körperreicher und kraftvoller Wein, angenehm zu trinken in jungem Alter, aber auch sehr reifungsfähig.

### LAGERFÄHIGKEIT

4-7 Jahre im Weinkeller

### ESSENSEMPFEHLUNG

Der Wein passt perfekt zu Wurstwaren, Geflügelfleisch, rotem Fleisch und Käse.

### TRINKTEMPERATUR

Ca. 18° C

### ANALYSE

A 13,0% vol.