



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2020er Château Martet Réserve de la Famille Blanc

### Château Martet SCEA Bordeaux

<b>Artikelnummer</b>	236041-2020
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6 Holzkiste
<b>Alkohol</b>	14,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	0,5 g/l
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	10-12°C
<b>Lagerung</b>	trocken und kühl Jahre (bei opt. Bedingungen)
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Bordeaux Die über 100.000 Hektar große Rebfläche von Bordeaux in Südwestfrankreich bringt eine reizvolle Vielfalt von unterschiedlichen Weinen hervor. Neben den hochgepreisen roten Gewächsen genießen auch die Weißweine einen guten Ruf.
<b>Region</b>	Sainte-Foy Côtes de Bordeaux
<b>Klassifikation</b>	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Rebsorte</b>	1/3 Sauvignon Blanc 1/3 Sauvignon Gris, 1/3 Semillon
<b>Erzeuger</b>	Château Martet SCEA 1991 erwarben Patrick de Coninck und Albert Michiels das Château Martet. Dieses ideal auf einem Hügel entlang der Dordogne gelegene Weingut bietet ein außergewöhnliches Potential für hervorragende Weine. Château Martet wurde im 13. Jahrhundert erbaut: ein Hospitalhaus des Tempelordens für die Pilger nach Santiago de Compostela. Sofort hatten Patrick und Albert den ehrgeizigen Plan, dem Weinberg und dem Anwesen zu neuem Glanz zu verhelfen. Von 1993 bis 2006 wurden die Weinberge umstrukturiert und nicht geeignete Rebsorten durch klassische Bordelaiser Rebsorten ersetzt. Die Böden der Appellation Sainte-Foy Côtes de Bordeaux sind ton- und kalk- sowie sand- und lehmhaltig und bieten damit die perfekte Grundlage für die angebauten Rebsorten. Leider verstarb Patrick de Coninck im Jahr 2016. Heute führen seine Kinder die Arbeit fort und machen Château Martet zu einem bedeutenden Weingut.
<b>Beschreibung</b>	Dieser außergewöhnliche Wein besteht aus den Rebsorten Semillon, Sauvignon Blanc und Sauvignon Gris. Ein trockener, aromatischer und großzügiger Weißwein, dem der Sauvignon Gris einen buttrigen Aspekt verleiht und dabei blumig bleibt. Als Verkostungswein gedacht, sind die vorherrschenden Noten weißer Pfirsich und Aprikose. Eine außergewöhnliche Cuvée, die nur in limitierten Mengen hergestellt wird.
<b>Empfehlung</b>	Servieren Sie diesen Wein bei 8-10 Grad Celsius. Passt perfekt zu Gänseleberpastete, Geflügel in Sauce, cremige Desserts.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG**

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email [support@schlumberger.de](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)