

CHÂTEAU

Moulin Haut Villars 2006

GEMEINDE: Saillans

APPELLATION: FRONSAC

REBFLÄCHE: 9 ha

PRODUKTION: 55.000 Flaschen

BODEN: Lehm-Kalk und Lehm-Silizium

ALTER DES WEINBERGS: 20 Jahre

REBSORTENSPIEGEL: 72 % Merlot Noir

14 % Cabernet Franc

14 % Cabernet Sauvignon

WEINBEREITUNG: Handlese (vom 19. September bis zum 29. September).

Traditionelle Gärung, 25 Tage Maischegärung mit zweimaligem

Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28 C.

AUSBAU: 10 Monate lang, 100% Fassausbau

Abfüllung: März 2008

PORTRÄT: Ein klimatisch recht ungewöhnliches Jahr: kühler aber trockener Frühling, sehr heißer Juli, mäßiger August und zweigeteilter September: zunächst außergewöhnlich heiß, dann plötzlich sehr kühl. Ein echtes Jahr des Winzers, in dem man sich die Qualität zunächst im Weinberg und dann durch schnelle Lese verdienen musste.

Sehr schöner, klassischer Stil mit genügend Tiefe, um mindestens zehn Jahre lang Spaß zu machen.

Sehr intensive Farbe, in der Nase schön reife Frucht, konzentriert, rund und geschmeidig mit schönen Tanninen, die noch etwas Zeit brauchen, um sich abzurunden - dabei wird ihnen der Ausbau helfen!

EMPFEHLUNGEN: Trinktemperatur: 16 C

Höhepunkt der Trinkreife: 2009 – 2014

