

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2009



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	9 ha
PRODUKTION:	60.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk und Lehm-Silizium
ALTER DES WEINBERGS:	22 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	89 % Merlot Noir 9 % Cabernet Sauvignon 2 % Cabernet Franc
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 23. September bis zum 07. Oktober). Traditionelle Gärung, 24 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	12 Monate lang, 100% Fassausbau Abfüllung: März 2011
PORTRÄT:	Nach einem abwechslungsreichen Frühling schenkte der Sommer uns Hitze und Trockenheit, gefolgt von einem traumhaften Herbst. Dieser 2009er ist ungewöhnlich zart mit seinen samtigen Tanninen. Mit ihm knüpfen wir voller Freude wieder an die großen Sonnenjahrgänge des letzten Jahrhunderts an. Er ist so gehaltvoll, dass er sich leicht zehn Jahre lagern lässt.
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16°C Höhepunkt der Trinkreife: 2014 – 2018