

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2004



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	9 ha
PRODUKTION:	65.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk und Lehm-Silizium
ALTER DES WEINBERGS:	22 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	87 % Merlot Noir 10 % Cabernet Sauvignon 3 % Cabernet Franc
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 27. September bis zum 13. Oktober) Traditionelle Gärung, 30 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28°C - 29°C.
AUSBAU:	10 Monate lang, 100% Fassausbau Schönung: nur mit frischem Eiweiß Abfüllung: März 2006
PORTRÄT:	Guide Hachette 2008 * «Der Enologe Thierry Gaudrie ist der talentierte Winzer dieses Weingutes. Sein Vater begründete mit ein paar anderen die Renaissance dieser Appellation. Die Robe dieses 2004 leuchtet mit violetten Reflexen; die Leder- und Unterholzaromen passen harmonisch zu angenehmen Fruchtnuancen (Himbeere, Brombeere...). Runde, samtige, reife Tannine werden von intensivem, aber qualitativem Holz eingebunden und sind noch am Reifen. Der Zweitwein, Château Moulin Haut Villars erhält ebenfalls einen Stern; er lässt sich dank seiner Frucht und Frische jünger trinken.» Goldmedaille auf dem Concours des Grands Vins de France Mâcon 2006.
EMPFEHLUNGEN:	Zwischenrippenstück mit Schalotten, gegrillte Entenbrust, Wildschwein. Trinktemperatur: 16°C Höhepunkt der Trinkreife: 2007 – 2012