

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2006



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	9 ha
PRODUKTION:	64.000 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 Taninen, die noch etwas Zeit brauchen, um sich abzurunden - dabei wird ihnen der Ausbau helfen! Goldmedaille auf dem Concours Mondial de Bruxelles 2009.
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16°C Höhepunkt der Trinkreife: 2009 – 2014