

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2008



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	9 ha
PRODUKTION:	33.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk und Lehm-Silizium
ALTER DES WEINBERGS:	22 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	87 % Merlot Noir 13 % Cabernet Sauvignon
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 06. Oktober bis zum 14. Oktober). Traditionelle Gärung, 24 Tage Maischegärung mit zweimaligem Umpumpen pro Tag, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	12 Monate lang, 100% Fassausbau Abfüllung: März 2010
PORTRÄT:	Guide Hachette 2012 * Dieses Weingut gehört seit zwei Jahrhunderten derselben Familie und wird seit zwanzig Jahren von dem Önologen Thierry Gaudrie geleitet. Die Robe seines 2008ers ist klar und tief. Das subtile Bukett erinnert an rote Früchte, Gewürze und Vanille. Die Tannine wurden mit Fingerspitzengefühl extrahiert und unterstützen einen fruchtigen und harmonischen Gaumen mit langem Abgang. Bereits trinkreif, hält sich noch drei oder vier Jahre. Der Moulin Haut Villars 2008 sei hier für seine Frische und intensive Frucht auch zitiert.
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16°C Höhepunkt der Trinkreife: 2012 – 2016