

# CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2011



<b>GEMEINDE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>REBFLÄCHE:</b>	9 ha
<b>PRODUKTION:</b>	54.100 Flaschen
<b>BODEN:</b>	Lehm-Kalk und Lehm-Silizium
<b>ALTER DES WEINBERGS:</b>	25 Jahre
<b>REBSORTENSPIEGEL:</b>	88% Merlot Noir 10 % Cabernet Sauvignon 2 % Cabernet Franc
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Handlese (vom 14. September bis zum 27. September). Traditionelle Gärung, 23 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 28°C.
<b>AUSBAU:</b>	12 Monate, 100% Fassausbau Abfüllung: 18 März 2013
<b>PORTRÄT:</b>	Weiterhin große Trockenheit... die die Weine konzentriert! Ein merkwürdiges, nie da gewesenes Klima: Sommer im Frühling, ein eher kühler Juli, ein frühzeitiger Herbst, der Mitte September der Rückkehr sommerlicher Temperaturen weicht. Wir waren mit unserer Weisheit am Ende, aber die Rebe nicht, denn sie ist und bleibt eine Mittelmeerpflanze. Dieser 2011er ist einfach ein Wein für den Genuss, er ist rund und feurig mit gut gebauten Tanninen für ein recht langes Lagerpotential. Bei einer solchen Qualitätsabfolge spricht man nicht mehr bloß von Trilogie, sondern vielmehr von Tetralogie: 2008 – 2009 – 2010 und nun auch noch 2011. <b>Bronzemedaille auf dem Concours Grands Vins de France 2014.</b>
<b>EMPFEHLUNGEN:</b>	Trinktemperatur: 16°C Höhepunkt der Trinkreife: 2016 – 2022