

# CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2013



<b>GEMEINDE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>REBFLÄCHE:</b>	9 ha
<b>PRODUKTION:</b>	5.000 Flaschen
<b>BODEN:</b>	Lehm-Kalk und Lehm-Silizium
<b>ALTER DES WEINBERGS:</b>	26 Jahre
<b>REBSORTENSPIEGEL:</b>	74% Merlot Noir 16 % Cabernet Franc 10 % Cabernet Sauvignon
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Handlese (vom 6. Oktober bis zum 10. Oktober). Traditionelle Gärung, 22 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 28°C.
<b>AUSBAU:</b>	12 Monate, 100% Fassausbau Abfüllung: 24 März 2015
<b>PORTRÄT:</b>	<b>Ein unvergesslicher Jahrgang... !</b> Seit Winzergedenken ist der Jahrgang 2013 ganz anders als alle Jahrgänge der letzten zwanzig Jahre, und das macht seine Eigenart aus. Er war spätreif, abwechslungsreich, anstrengend, mit geringen Mengen und brachte alle Maßstäbe der letzten Jahre durcheinander. Er ist eindeutig ein Jahrgang des Winzers. Dank einer strengen Auswahl - nur 15% des Großen Weines - können wir heute voller Stolz einen neuen Jahrgang präsentieren, ganz in der Linie seiner Vorgänger, mit demselben Qualitätsniveau, das die Weine von Château Villars auszeichnet.
<b>EMPFEHLUNGEN:</b>	Trinktemperatur: 16°C Höhepunkt der Trinkreife: 2017 – 2020