

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2019



| | |
|-----------------------------|---|
| GEMEINDE: | Saillans |
| APPELLATION: | Fronsac |
| REBFLÄCHE: | 9 ha |
| PRODUKTION: | 42.000 Flaschen |
| BODEN: | Lehm-Kalk und Lehm-Silizium |
| ALTER DES WEINBERGS: | 25 Jahre |
| REBSORTENSPIEGEL: | 95 % Merlot Noir 5 % Cabernet Sauvignon |
| WEINBEREITUNG: | Handlese (vom 1. Oktober bis zum 9. Oktober) Traditionelle Gärung, 25 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 28°C. |
| AUSBAU: | 50% Fassausbau Abfüllung: April 2021 |
| PORTRÄT: | Das herrliche Ergebnis eines absolut untypischen Jahres Ein sehr trockener Winter, ein eher kühler Frühling, ein feuchter Juni und schließlich eine ausgeprägte Sommerhitze haben diesem außergewöhnlichen Jahrgang 2019 seinen ganz eigenen Charakter verliehen. Trotz dieses klimatischen Hin und Hers sind die Weine von bemerkenswertem Gleichgewicht, wunderbar gehaltvoll, ohne Übermaß und voll sanfter Tannine. Ein üppiger aber eleganter und vor allem gelungener Wein. 1 Stern Guide Hachette 2023 |
| EMPFEHLUNGEN: | Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2023 – 2028 |