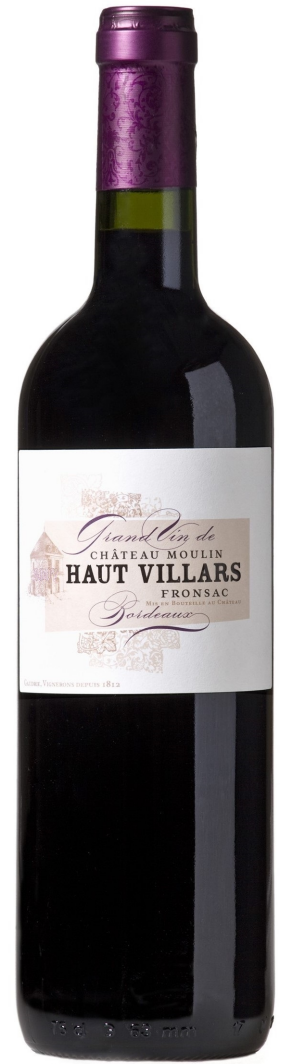


# CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2020



<b>GEMEINDE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>REBFLÄCHE:</b>	9 ha
<b>PRODUKTION:</b>	62.000 Flaschen
<b>BODEN:</b>	Lehm-Kalk und Lehm-Silizium
<b>ALTER DES WEINBERGS:</b>	25 Jahre
<b>REBSORTENSPIEGEL:</b>	95 % Merlot Noir 5 % Cabernet Sauvignon
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Handlese (vom 18. September bis zum 29. September) Traditionelle Gärung, 26 Tage Maischegärung, einmal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 28°C.
<b>AUSBAU:</b>	50% Fassausbau Abfüllung: 15 März 2022
<b>PORTRÄT:</b>	Ein Jahrgang, der allen in Erinnerung bleiben wird... <b>schon wegen seiner außergewöhnlichen Qualität.</b> Ein weiterer sehr trockener Winter, ein warmer Frühling, der früh begann und dann feucht verlief. Der darauf folgende Sommer war so trocken wie seit Winzergedenken noch nie dagewesen. Dies alles hat dem Jahrgang 2020 seine außergewöhnliche Reichhaltigkeit verliehen. Die Weine sind voll und kraftvoll, mit großer Lagerkapazität.
<b>EMPFEHLUNGEN:</b>	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2024 – 2030