

CHATEAU MOULIN HAUT VILLARS 2022



GEMEINDE:	Saillans
APPELLATION:	Fronsac
REBFLÄCHE:	9 ha
PRODUKTION:	52.000 Flaschen
BODEN:	Lehm-Kalk und Lehm-Silizium
ALTER DES WEINBERGS:	25 Jahre
REBSORTENSPIEGEL:	95 % Merlot Noir 5 % Cabernet Sauvignon
WEINBEREITUNG:	Handlese (vom 20. September bis zum 30. September) Traditionelle Gärung, 25 Tage Maischegärung, einmal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 28°C.
AUSBAU:	50% Fassausbau Voraussichtliche Abfüllung: April 2024
PORTRÄT:	Ein Jahrgang, der alle Superlative vereint: Frühreife, Hitze, Sonnenschein, Trockenheit, Reife... Nach einem milden Winter folgte ein früher und bereits warmer Frühling und ein trockener, heißer und windiger Sommer, jedoch ohne Hitzewelle. Eine fast sommerliche Weinlese rundete einen Ausnahmehjahrgang ab. Noch einer? In der Tat, aber warum sollte man auf das Beste verzichten, wenn man Exzellenz erreichen kann?
EMPFEHLUNGEN:	Trinktemperatur: 16° C Höhepunkt der Trinkreife: 2025 – 2031