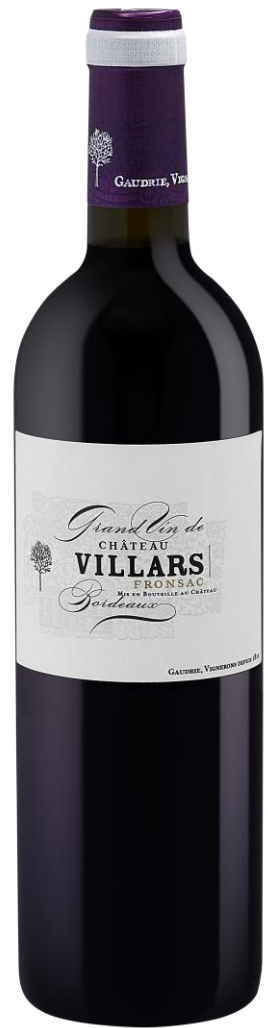


# CHÂTEAU VILLARS 2013



<b>GEMEINDE:</b>	Saillans
<b>APPELLATION:</b>	Fronsac
<b>REBFLÄCHE:</b>	20 ha
<b>PRODUKTION:</b>	9.600 Flaschen
<b>BODEN:</b>	Lehm-Kalk
<b>ALTER DES WEINBERGS:</b>	35 Jahre
<b>REBSORTENSPIEGEL:</b>	86 % Merlot Noir 10 % Cabernet Franc 4 % Cabernet Sauvignon
<b>WEINBEREITUNG:</b>	Handlese (vom 02. bis zum 9. Oktober). Traditionelle Gärung, 21 Tage Maischegärung, zweimal täglich Umpumpen, Gärtemperatur: 28°C.
<b>AUSBAU:</b>	12 Monate, 100% Fassausbau. Herkunft des Eichholzes: Allier Abfüllung: 24 März 2015

## PORTRÄT:



### Guide Hachette 2017 \*

Dies ist der Große Wein des Gutes, der 20 Ha des Weinbergs darstellt und ein Stammkunde unseres Weinführers ist. Er besteht zu 86% aus Merlot, der durch Cabernet Franc und einem Hauch Cabernet Sauvignon ergänzt wird. Der Wein wird ein Jahr im Fass ausgebaut. Der 2013er existiert nur in sehr begrenzten Mengen – der Preis für die Qualität ?

Die tiefe Robe ist intensiv. Die ausdrucksstarke Nase duftet lecker nach Zwieback, Vanille, schön reifen schwarzen Beeren sowie einem Hauch Kokosnuss. Der üppige Gaumen mit schönem Volumen wird von dichten Tanninen unterstützt. Aufgrund des starken Holztons wirkt er im Abgang zur Zeit noch ein bisschen streng. Besser, man lässt ihn noch etwas im Keller lagern.

**2019 – 2023** zu Rinderkotelett lagern.

## EMPFEHLUNGEN:

Trinktemperatur: 16° C  
Höhepunkt der Trinkreife: 2017 – 2023