



00224722 | 2022

## HAUT BARRY BORDEAUX SUPÉRIEUR



Haut Barry



Frankreich  
Bordeaux Bordeaux Supérieur



trocken



60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

# HAUT BARRY

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Granatrot mit deutlich fruchtbetontem Bouquet von saftigen Schattenmorellen, dunklen Pflaumen und Waldbeeren, unterlegt mit einem feinwürzigen Hauch von Veilchen. Am Gaumen sanft und dicht mit samtweich gereiftem Tannin, das Haut Barry Struktur und eine schöne Länge verleiht



Speiseempfehlungen

Rind gekocht  
Rind gebraten/gegrillt  
Lamm gebraten/gegrillt



Serviertemperatur

18.0 °C bis 19.0 °C

### HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot  
Gärung Tankgärung  
Reifung im Barrique 6 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l  
Verschluss Naturkorken  
EAN Flasche / EAN Karton 3770016230001  
3390792109126

### ANALYSE

Alkoholgehalt 14.5 %Vol  
Säure 3.3 g/L  
Restzucker 1.1 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Konservierungsstoffe, enthält Sulfite

Inverkehrbringer SAS Stanzinger  
33660 Saint-Seurin sur l'Isle  
FR

# HAUT BARRY

## WEINNOTIZ

Farbe: funkelndes Bordeauxrot mit granatroten Reflexen

Duft: duftiges Bouquet mit feinwürzigen Aromen von dunklen Früchten (Beeren, Kirschen, Pflaumen) und einer zarten Veilchennote

Geschmack: am Gaumen zugleich weich und kraftvoll mit deutlich spürbarem, doch sehr schön eingebundenem Tannin, das dem Wein sein festes Rückgrat verleiht und ein gutes Potenzial verspricht, fruchtig, aromatisch dicht und ausgewogen, mit exzellenter Länge im Finale

zu Wild- und anderen Fleischgerichten (gebraten, gegrillt, in Saucen, mit Waldpilzen) oder zu mittelkräftigen Käsesorten