

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 fruchtbetonem 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	14.0 %Vol
Säure	5.7 g/L
Restzucker	1.3 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidantien (Schwefeldioxid) SULFITE
Energiegehalt	342 kJ / 83 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	0.8 g
Zuckergehalt	0.1 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite

Inverkehrbringer
SAS Stanzinger
33660 Saint Seurin sur l'isle
FR

HAUT BARRY

WEINNOTIZ

Farbe: funkeln des 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