





00462522 | 2022


CHÂTEAU ROZIER GRAND CRU SAINT ÉMILION

FAMILLE
saby

 Familie Saby

 Frankreich
Bordeaux Saint-Émilion

 trocken

 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

ARTIKELBESCHREIBUNG

Château Rozier ist berühmt für elegante, fruchtbetonte Weine. Seinen Namen und die schon früh sehr hohe Qualität seiner Weinberge verdankt es Abt Rozier, der um 1700 eines der ersten Handbücher für den modernen Weinbau verfasste.



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Rotkulturräse
Reh geschmort



Karaffieren / Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen
18.0 °C bis 22.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Gärung	im Holzfass
Reifung	im Barrique 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3760116861120 3760116861922

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
Säure	3.1 g/L
Restzucker	0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Energiegehalt	469 kJ / 112 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	2.7 g
Zuckergehalt	0.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.1 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Vignobles Saby & Fils E.A.R.L. 33330 Saint-Émilion Frankreich



WEINNOTIZ

Farbe: dichtes Purpurrot mit dunkelviolettem Glanz

Duft: verführerisches Bouquet von süß gereiften Beeren, Pflaumen und feinem Lakritz

Geschmack: weich und kraftvoll mit viel aromatischer Fülle, Frucht und Frische am Gaumen, fleischig, vollmundig, mit exzellenter Struktur der dicht geknüpften und zugleich seidigen

Tannine, ein Wein voller Eleganz und Finesse bis ins lang anhaltende Finale

Zu vielen Gerichten der klassischen französischen Küche, zu Lamm- oder Rinderbraten mit Rosmarin, Wildragout, Wildgeflügel oder Ente mit Dörripflaumen

WEINBEREITUNG

Auf Château Rozier beginnt die Lese Anfang September mit den Merlot-Trauben und endet Ende September mit dem Cabernet Franc. Alle Trauben werden von Hand in kleine Körbe geerntet und auf traditionelle Weise vergoren. Zur Reife kommt der Wein für rund 15

Monate in zu je einem Drittel neue, ein- und zweijährige Eichenbarriques.

PRODUZENTEN-INFO

Seit Generationen bewirtschaftet die Familie Saby ihre Weinberge rechts der Dordogne.

Heute sind die Brüder Jean-Christophe und Jean-Philippe für die ausgesuchte Qualität der Weine verantwortlich. Von Villegouge über Saint-Aignan und Fronsac bis nach Lussac reifen

die Trauben auf einem Mosaik unterschiedlichster Terroirs, die jedem Wein seinen besonderen Charakter aufprägen. Im Keller wird die natürliche Vielfalt der Lagen zu einer

Spielwiese der Möglichkeiten, um jedem Wein seinen ureigenen Ausdruck zu verleihen.

Aromatisch vielschichtig mit unnachahmlicher Finesse.