



00462623 | 2023

## CHÂTEAU SABY



Famille Saby



Frankreich  
Bordeaux Bordeaux Supérieur



trocken



100% Merlot

FAMILLE  
**saby**

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Trauben für Château Saby reifen nördlich der Gemeinde Fronsac in der Hochebene von Villegouge. Toniger Kalk und Kalkstein verleihen dem Merlot hier Aromen von süß gereiften roten Früchten und Waldbeeren mit einem Hauch Lakritz.



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt  
Huhn gebacken  
Ente gebraten



Serviertemperatur

18.0 °C bis 22.0 °C

### HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

### 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 3760116865135  
3760116865937

### ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

### INHALT UND NÄHRWERT

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-Emilion  
{code=FR, labels={de\_DE=Frankreich}}



## **WEINNOTIZ**

Farbe: kirschrot mit granatroten Reflexen

Duft: duftiges Bouquet von süß gereiften roten Früchten und Beerenkonfitüre, unterlegt mit feinen würzigen Anklängen und einem Hauch Lakritz

Geschmack: am Gaumen weich und vollmundig mit der aromatischen Frucht des Bouquets, die nun allerdings stärker von dunklen Waldbeeren (Brombeeren, Heidelbeeren) dominiert ist, saftig, fruchtig und feinwürzig mit schöner Länge im Finale

Zu pikanten Terrinen und Pasteten, Wurst und Schinken, gegrillten Koteletts, Rinderbraten oder Lammkeule mit Rosmarin, gebratenen Steinpilzen oder mittelkräftig gereiftem Käse

## **WEINBEREITUNG**

Der Merlot für den sortenreinen Château Saby stammt aus einem kleinen Weinberg bei Villegouge, im Libournais-Fronsadais. Alle Trauben werden bei optimaler Reife gelesen und in die Keller des Château Hauchat gebracht, hier traditionell auf der Maische vergoren und die Weine im Anschluss rund zwölf Monate im Eichenbarrique ausgebaut.

## **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.