



00462624 | 2024

CHÂTEAU Saby

- Famille Saby**
- Frankreich**
Bordeaux Bordeaux Supérieur
- trocken**
- 100% Merlot**



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

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	3760116865142 3760116865944

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
Säure	5.6 g/L
Restzucker	0.4 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben Konservierungsmittel : Schwefeldioxid
Energiegehalt	325 kJ / 78 kcal
Kohlenhydrate	0.7 g
Zuckergehalt	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-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 Bruder 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.