



00462721 | 2021

CHÂTEAU HAUCHAT SABY



Familie Saby



Frankreich
Bordeaux Rive droite (Rechtes Ufer)



trocken



100% Merlot

FAMILLE
saby

ARTIKELBESCHREIBUNG

Auf ungewöhnlich homogen formierten Kalk- und Lehm Böden über fossilem Seesternkalk entfaltet Château Hauchat in Saint-Aignan eine eher moderne, fleischig fruchtbetonte Stilistik mit aromatischem Bouquet und saftiger Frische am Gaumen



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Schwein gebacken
Truthahn gebraten/gegrillt

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	3760116863216 3760116863315

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %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-Emilion Frankreich



WEINNOTIZ

Farbe: lebendiges Kirschrot mit granatroten Reflexen

Duft: duftiges Bouquet von roten Früchten, Waldbeerkonfitüre, unterlegt mit feinen Gewürznoten

Geschmack: am Gaumen saftig, fleischig mit aromatisch süß gereifter Frucht ist Château Hauchat ein im Stil moderner, würzig-fruchtbetonter Wein mit schöner Länge im Finale. Zu gegrilltem und gebratenem hellem Fleisch, Kaninchen und Geflügel, mediterranen Gemüsegerichten, kalten Platten oder auch zu mittelkräftig gereiftem Käse.

WEINBEREITUNG

Der Merlot für den sortenreinen Château Hauchat reift auf dem Kalksteinplateau von Saint-Aignan, Fronsac. Die südliche und südwestliche Ausrichtung der Parzellen, mit Blick auf das benachbarte Pomerol, garantiert den Reben eine ideale Sonnenausrichtung, während die perfekt wasserdurchlässigen Böden eine gesunde Wachstumsentwicklung und Reife der Trauben unterstützen. Alle Trauben für Château Hauchat werden bei optimaler Reife gelesen und umgehend in die Kellerei gebracht. Hier werden die Trauben traditionell auf der Maische vergoren und die Weine 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.