



00462820 | 2020

## CHÂTEAU BERTIN



Familie Saby



Frankreich  
Bordeaux Lussac-Saint-Émilion



trocken



100% Merlot

FAMILLE  
**saby**

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Lussac zählt zu den Satelliten-Appellationen von Saint-Émilion. Die Trauben reifen an einem kleinen Hügel und liefern einen harmonisch ausbalancierten Wein mit feiner Merlot-Frucht, zarter Eichenholzvanille und seidig eingebundenem Tannin.



#### Speiseempfehlungen

Huhn geschmort  
Kalb gebacken  
Wildgeflügel 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 3760116866101  
3760116866903

### ANALYSE

Alkoholgehalt 14.5 %Vol  
Säure 5.0 g/L  
Restzucker 0.0 g/L

### 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: intensives Purpurgranatrot

Duft: aromatisch intensives Bouquet von süß gereiften roten Früchten und blumigen Anklängen, die nach und nach mit feinen Röstnoten und einem Hauch Eichenholzvanille verschmelzen

Geschmack: am Gaumen seidig, elegant ausbalanciert und harmonisch mit den duftigen Aromen des Bouquets und sanft eingebundenem Tannin

Zu hellem Fleisch und Geflügel, kalten Platten, feinen Pasteten, Braten oder mittelkräftig gereiftem Käse

## WEINBEREITUNG

Die Merlot-Trauben für den sortenreinen Château Bertin wachsen an einem kleinen Hügel in Lussac, gleich neben der Grundschule des Ortes. Die Gemeinde zählt zu den sogenannten Satelliten-Appellationen von Saint-Émilion. In südlicher Ausrichtung genießen die Trauben ein Maximum an Sonnenschein und liefern entsprechend dichte und duftig aromatische Weine.

Für Château Bertin werden alle Trauben bei optimaler Reife gelesen und umgehend in die Kellerei gebracht, hier traditionell auf der Maische vergoren und die Weine im Anschluss für 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.