CHÂTEAU BERTIN



Famille Saby



Frankreich Bordeaux Lussac-Saint-Émilion



trocken



100% Merlot



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

FarbeRotGärungim HolzfassReifungim Barrique 12 Monate

ARTIKELDATEN

 Gebinde
 6 / 0.750 I

 Verschluss
 Naturkorken

 EAN Flasche / EAN Karton
 3760116866132 3760116866934

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %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: 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

nmack: am Gaumen seidig, elegant ausbalanciert und narmonisch mit den durtigen Aromen de: 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 fur die ausgesuchte Qualität der Weine verantwortlich. Von Villegouge uber 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 naturliche Vielfalt der Lagen zu einer Spielwiese der Möglichkeiten, um jedem Wein seinen ureigenen Ausdruck zu verleihen. Aromatisch vielschichtig mit unnachahmlicher Finesse.