



00573222 | 2022

## CHÂTEAU HAUT-PONTET GRAND CRU



Château Haut-Pontet



Frankreich  
Bordeaux Saint-Émilion



trocken



100% Merlot

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Sanfte Frucht, geschliffene Tannine und eine feine Struktur verleihen diesem Saint-Émilion Grand Cru seine charmante Balance. Rund und harmonisch im Ausdruck, mit elegantem Finale – ein klassischer Vertreter der Appellation, der Tiefe und Zugänglichkeit vereint.



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt  
Hartkäse  
Schwein gebraten/gegrillt



Karaffieren

1 Stunde vor Genuss öffnen

### HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
----------------	--

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Gärung	im Barrique
Reifung	im Barrique 14 Monate in Beton 16 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde	12 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3760073717393 3760073718031

### ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	SCEA Château La Confession 33330 Saint-Emillon FR

## WEINNOTIZ

Farbe: attraktives, glänzendes Kirsch- bis Purpurrot

Duft: im Bouquet verschmelzen fruchtige Aromen von Schattenmorellen, Waldbeeren (Schwarze Johannisbeeren, Brombeeren) und Pflaumen mit feinen Noten von Unterholz und Gewürzen

Geschmack: weich und rund mit mittlerem Körper, sanfter Frucht und feiner Würze, elegant und ausgewogen mit präsentem, doch exzellent integriertem Tannin

zu klassischen Gerichten der französischen Küche, gebratenem Lamm oder Rindfleisch mit Kräutern, Wildragout und Geflügel (Ente) an fruchtigen Saucen oder mittelwürzigen Käsen

## WEINBEREITUNG

Auf Château Haut-Pontet wird das gesamte Lesegut streng sortiert, damit wirklich nur 100 % gesunde und optimal ausgereifte Trauben in die Schlosscuvée gelangen. Nach der rund dreiwöchigen temperaturkontrollierten Maischegärung im Edelstahltank werden die Weine in Fässer zur Reife gelegt und schließlich auf Château Haut-Pontet auf die Flaschen gefüllt.