




00573322 | 2022

CHÂTEAU HAUT-PONNET ST.-ÉMILION GRAND CRU

 **Château Haut-Pontet**

 **Frankreich**
Bordeaux Saint-Émilion

 **trocken**

 **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 3760073718475
3760073718949

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol
Säure 5.0 g/L
Restzucker 0.5 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält ein Antioxidationsmittel, 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.