00462521 | 2021

CHÂTEAU ROZIER GRAND CRU SAINT ÉMILION

Famille Saby

Frankreich
Bordeaux Rive droite (Rechtes Ufer)

trocken

80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: dichtes Purpurrot mit dunkelviolettem Glanz.
Duft: verführerisches Bouquet von süß gereiften Beeren, Pflaumen und feinem Lakritz.
Geschmack: weich und kraftvoll mit viel aromatischer Fülle, Frucht und Frische am Gaumen, fleischig, vollmundig, mit exzellenter Struktur der dicht geknüpften und zugleich seidigen Tannine, ein Wein voller Eleganz und Finesse bis ins langanhaltende Finale.

Zu vielen Gerichten der klassischen französischen Küche, zu Lamm- oder Rinderbraten mit Rosmarin, Wildragout, Wildgeflügel oder Ente mit Dörrpflaumen. Auf Château Rozier beginnt die Lese mit den Merlot-Trauben und endet mit dem Cabernet Franc. Alle Trauben werden von Hand in kleine Körbe geerntet und auf traditionelle Weise vergoren.
Zur Reife kommt der Wein für rund 15 Monate in zu je einem Drittel neue, ein- und zweijährige Eichenbarriques.
Bereits in der neunten Generation arbeitet die Familie Saby heute in den Weinbergen von Saint-Émilion. Nach zahlreichen Erbteilungen, An- und Verkäufen bildet das Terroir ein buntes Mosaik aus vielen kleinen Parzellen. Etwa ein Drittel der Saby-Reben wachsen am Fuß der Hänge auf warmen, tiefen, sandigen Böden, auf denen Merlot und Cabernet Franc ihr seidiges Tannin und reife Aromen von süßem Fruchtkompott und Lakritz entfalten. Ein zweites Drittel reift in etwas kühlerer Lage, auf den kalkig-sandigen Böden der Plateaus. Die Trauben entwickeln hier eine saftige Fleischigkeit, die der Gesamtcuvée ihre aromatische Frische verleiht. Das letzte Drittel schließlich ist an den nach Süden ausgerichteten Hängen gepflanzt. Bei idealer Sonneneinstrahlung bringen die Reben hier auf perfekt drainierten Kalkgeröllböden die Trauben hervor, die dem Wein zugleich Fülle und seine unerlässliche Eleganz verleihen. Eine reiche Vielfalt also, die den beiden Saby-Kellermeistern größte Freude bereitet! Durch die geschickte Assemblage der unterschiedlichen Parzellen erschaffen sie einen Wein von ungewöhnlicher Fülle, Eleganz und Vielschichtigkeit, dem die Natur in jedem Jahrgang ein anderes, facettenreiches Gesicht schenkt, das aber zugleich stets ein Zeugnis der Finesse seiner Herkunft bleibt.

Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Rotkulturkäse
Reh geschmort

Karaffieren / Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen
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	3760116861113 3760116861915

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
Säure	4.7 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 Frankreich

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.