







00462621 | 2021

CHÂTEAU Saby

-  Familie Saby
-  Frankreich
Bordeaux
-  trocken
-  100% Merlot

FAMILLE
saby

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: kirschrot mit granatroten Reflexen

Duft: duftiges Bouquet von süß gereiften roten Früchten und Beerenkonfitüre, unterlegt mit feinen würzigen Anklängen und einem Hauch Lakritz

Geschmack: am Gaumen weich und vollmundig mit der aromatischen Frucht des Bouquets, die nun allerdings stärker von dunklen Waldbeeren (Brombeeren, Heidelbeeren) dominiert ist, saftig, fruchtig und feiwürzig mit schöner Länge im Finale



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Huhn gebacken
Ente 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 3760116865111
3760116865913

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 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.