





00573220 | 2020

CHÂTEAU HAUT-PONNET GRAND CRU

 **Château Haut-Pontet**

 **Frankreich**
Bordeaux Rive droite (Rechtes Ufer)

 **trocken**

 **88% Merlot, 12% Carbernet Franc**

ARTIKELBESCHREIBUNG

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



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 DIAM
EAN Flasche / EAN Karton 3760073717393
3760073718031

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol
Säure 4.7 g/L
Restzucker 0.3 g/L

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