



2016 Château Bertin AOC Lussac Saint Emilion

Artikelnummer	00462816
Winzer	Vignobles Saby
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Bordeaux
Rebsorten	Merlot: 100%

Beschreibung:

Farbe: intensives Purpurgranatrot

Duft: aromatisch intensives Bouquet von süß gereiften roten Früchten und blumigen Anklängen, die nach und nach mit feinen Röstnoten und einem Hauch Eichenholzvanille verschmelzen

Geschmack: am Gaumen seidig, elegant ausbalanciert und harmonisch mit den duftigen Aromen des Bouquets und sanft eingebundenem Tannin

Serviervorschlag:

zu hellem Fleisch und Geflügel, kalten Platten, feinen Pasteten, Braten oder mittelkräftig gereiftem Käse

Alkoholgehalt	14.0
Restzucker	2.8
Säuregehalt	5.28
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Die Merlot-Trauben für den sortenreinen Château Bertin wachsen an einem kleinen Hügel in Lussac, gleich neben der Grundschule des Ortes. Die Gemeinde zählt zu den sogenannten Satelliten-Appellationen von Saint-Émilion. In südlicher Ausrichtung genießen die Trauben ein Maximum an Sonnenschein und liefern entsprechend dichte und duftig aromatische Weine. Für Château Bertin werden alle Trauben bei optimaler Reife gelesen und umgehend in die Kellerei gebracht, hier traditionell auf der Maische vergoren und die Weine im Anschluss für rund zwölf Monate im Eichenbarrique ausgebaut.

Weinnotiz

In bereits neunter Generation arbeitet die Familie Saby in ihren Weinbergen in Saint-Émilion, am rechten Ufer der Dordogne. Nach zahlreichen Erbteilungen, Zu- und Verkäufen bildet das Terroir heute ein buntes Mosaik vieler kleiner Parzellen mit immer wieder unterschiedlichen Lagenbedingungen, die dem Wein seinen ganz eigenen Charakter aufprägen. Rund ein Drittel der Familienrebstöcke wachsen in den unteren Hanglagen auf tiefgründigen warmen, sandigen Böden, die Merlot und Cabernet Franc

besonderes seidige Tannine und duftige Aromen von süß gereiften Früchten und Lakritz verleihen. Ein zweites Drittel ist auf dem etwas kühleren Plateau gepflanzt. Auf Kalk- und Kalksteinböden entfalten hier die Trauben einen eher fleischigen Charakter, der den Weinen eine wunderschöne Saftigkeit und Frische verleiht. Das letzte Drittel der Reben steht an den südlich ausgerichteten Hängen auf steinigen, perfekt wasserdurchlässigen Kalk- und Geröllböden. Die Trauben dieser Herkunft verleihen der Cuvée Fülle und Eleganz zugleich. Vereint bieten die drei Terroirs den Saby-Kellermeistern eine einzigartige natürliche aromatische Vielfalt, die sie ergänzt um den jeweiligen Jahrgangscharakter mit unnachahmlicher Ausdruckskraft und Finesse auf die Flasche bringen.

Inverkehrbringer:	Vignobles Saby & Fils E.A.R.L. 33330 Saint-Emilion Frankreich
EAN-Code	3760116866163
EAN-Code Karton	3760116860185