

CHÂTEAU HAUT-ROCHER

BORDEAUX

SAINT EMILION GRAND CRU – CHÂTEAU HAUT-ROCHER

Produktionsfläche	6 ha			
Boden	Kalkhaltige Lehm Böden auf ‚Molasse Fronsadaise‘, Süd- und Südosthanglage			
Rebsorten	65 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 13 % Cabernet Sauvignon			
Weinerzeugung	Weinbereitung nach Parzelle, Handsortierung, Thermoregulierte Gärung, lange Maischegärung			
Ausbau	Während 15 Monaten im Fass aus französischer Eiche; 50 % neue Eichenholzfässer; 50 % 1 Weinfüllung			
Verkostung	Schöne kräftige rote Farbe und intensiver Geruch mit Aromen von Veilchen, Pflaume und Lakritz, welche sich recht schnell zu einer eher würzigen Note entwickeln. Vollmundig, ausgewogen, und fruchtig am Gaumen. Schön lange im Abgang.			
Trinkreife / Lagerfähigkeit	Bis 20 Jahre lagerfähig			
Trinkempfehlung	Passt perfekt zu Fleisch in Sauce, Ente, Wildbret, Käse aber auch zu Schokoladenkuchen und Desserts mit roten Beeren			
Flasche & Karton	6er oder 12er Karton / 3,6er oder 12er Holzkiste / 648 Flaschen pro Palette Gewichtsangaben, Flasche: 532 g, Verpackung: 363 g, Etikette: 1 g, Korken: 3 g			
Verschuß	Naturkorken			
	2018	2019	2020	2021
Alk. / Säure / Restzucker	14,5 % - Säure: 3,55 g/L - Restzucker: 0,7 g/L	15 % - Säure: 3,65 g/L - Restzucker: 0,5 g/L	14,5 % - Säure: 3,75 g/L - Restzucker: 0,5 g/L	13,5 % - Säure: 3,55 g/L - Restzucker: 0,3 g/L
Eigenschaften des Jahrganges	Guter Jahrgang, optimale Reife der Trauben, gute Wetterbedingungen während der Ernte, ausgezeichnete Rotweine im gesamten Bordelais	2019 Reiht sich in die großen Jahrgänge 2018, 2015, 2010 ein, speziell für Merlot und Cabernet Sauvignon. Sehr erfolgreich!	Guter Jahrgang, Zyklusbeginn 2 Wochen früher, wunderbare Weine, gute Struktur und Tannine	Schwieriger Jahrgang, Aprilfrost, Bordeaux blieb jedoch größtenteils von Schäden verschont, sehr gute Reife der Trauben

