

Château Haut Dambert AP *Viticulteur Hitier Buffeteau*

Die Weinberge des Château Haut Dambert liegen im Bordeaux verteilt auf die Gemeinden Casteviel und Gornac. Hier im Herzen des Entre-deux-Mers zwischen den Flüssen Garonne und Dordogne, sind die Rebstöcke auf 23 Hektar an bis zu 140 m hohen Hügeln und Hängen in Süd/Süd-West Lage bepflanzt. Perfekte Sonneneinstrahlung für optimale Reife und sehr gute kalk/tonhaltige Böden, sorgen an einem der höchsten Punkte des Landkreises Gironde für perfekte Bedingungen zur Erzeugung von charakteristischen Bordeaux Weinen.

Die Hitier Buffeteau Familie bewirtschaftet das Weingut bereits in der 3. Generation und verbindet moderne Technik mit der Wahrung von Tradition. Das Ergebnis sind elegante und ausdrucksstarke Weine.

Anbaugebiet:	Bordeaux/Frankreich
Rebsorte:	75 % Merlot 25 % Cabernet Sauvignon
Alkohol:	13,5 % Vol.
Lagerdauer:	4 – 6 Jahre
Restzucker:	0,4 g/l
Säure:	3,14 ‰
Serviertemperatur:	18-20 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3701065500098



Art. 23524

Charakteristik:	Tiefrote Farbe mit intensiven Aromen von Kirschen, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Im Mund sind die Fruchtaromen konzentriert, die Tannine weich und rund mit genügend Frische
Passend zu:	gegrillte Entenbrust, Wild, Rinderbraten, kräftige/herzhafte Salate, Käse
Auszeichnungen:	Jahrgang 2018: Silbermedaille Paris 2019