

## *Château Haut Dambert A.C.* *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 Familie Hitier Buffeteau 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
Rebsorten:	75 % Merlot 25 % Cabernet Sauvignon
Alkohol:	14 % 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:	3 701 065 500 098



Art.-Nr. 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