

## Château Gaillard St.-Emilion Grand Cru AOC

Für diesen Wein versucht Cathérine schon durch besonders sorgfältige Weinbergsarbeit Eleganz und Frucht zu fördern. Reife Trauben ohne allzu hohen Zuckergehalt und damit weniger Alkohol sind ein Ziel. Unreife Beeren werden aussortiert, die Trauben im frischen Most gewaschen. Der noch junge Wein wirkt dicht und konzentriert, die Tannine sind feinkörnig, sie kleiden den Gaumen fast cremig aus. Einladende dunkle Beerenfrucht weckt Erinnerungen an Brombeeren und Holunder.

Erzeuger:	Vignobles JJ Nouvel, Saint-Emilion
Anbaugebiet:	St. Emilion
Rebsorte:	Merlot, Cabernet Franc
Jahrgang:	2015
Temperatur:	16 °C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	getrüffeltem Rindssteak, Pilzen
Artikel-Nr.	16505
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	20
Gesamtsäure (g/l)	4,5
Restzucker (g/l)	0,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	64
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14
Weinstil	Barrique

