



Château Baratet

Bordeaux Supérieur AC 2007

Einer der erfahrensten Biowinzer bereichert mit seinem Bordeaux neu den DegustierService; eine Entdeckung, die sicher auch Sie überzeugen wird.

Artikelnummer 3752.07
Weingut Château Baratet
Region Bordeaux
Jahrgang 2007

Degustationsnotiz
Kirschrot mit blauen Reflexen; dezentes Bukett nach Beerenkompott und Konfitüre, würzige Noten von Rauch, Kaffee und Leder; weicher, frischer Auftakt, am Gaumen dominieren aromatische Beerenaromen in Harmonie mit würzig-mineralischen Anklängen, feinkörniges Tanningerüst, harmonischer, von dezenten Vanillearomen getragener Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Merlot (40%)
Cabernet Sauvignon (35%)
Cabernet Franc (20%)
Malbec (5%)

Speisenvorschläge
Gemüsegratin, dezent gewürzte Fleischgerichte, Hartkäse, im Ofen grilliertes Geflügel mit Bratkartoffeln, mit Steinpilzen gefüllte kleine Fleischrouladen mit Kartoffelpüree, im Ofen gebratene Rindsrippe mit Gemüsebeilage und Kartoffelgratin

Lagern Bis mindestens 2012 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	19 mg/l
Gesamte SO2	62 mg/l
Flüchtige Säure	0.59 g/l
Gesamtsäure	4.3 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	18.05.2016

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat:
Herkunft: FR
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/3752.07