

Château Haut-Monplaisir Nobles Terrasses

Cahors AOP 2018


Nobles Terrasses: Die Familie Fournier erfreut uns mit einem vornehmen Cahors der Extraklasse.

Artikelnummer 3426.18


Weingut EARL Château Haut-Monplaisir
Château Haut-Monplaisir


Region Cahors


Jahrgang 2018

 **Degustationsnotiz**
Intensives Kirschlorbeer; Bukett mit Pflaumen und Beerenkompott, Noten von Peperoni, Kaffee und Garrigue-Kräutern; weicher Auftakt, am Gaumen saftig und üppig, kräftig und vielschichtig; weiches, fließendes Tannin prägt den anhaltenden Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Malbec (100%)


 **Speisenvorschläge**
Bohnen- und Fleischartopf (Cassoulet), Entenbrust, Gerichte mit schwarzen Trüffeln oder Waldpilzen, Blauschimmelkäse


 **Lagern** Bis mindestens 2030
lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei
16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
1 Schnecke

 **Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO ₂	27 mg/l
Gesamte SO ₂	66 mg/l
Flüchtige Säure	0.93 g/l
Gesamtsäure	5.0 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	21.07.2022

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: FR-BIO-01
Herkunft: FR
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/3426.18

