


# Château Haut-Monplaisir Nobles Terrasses


Cahors AOP 2020


Kraft und Eleganz: Ein Meisterwerk aus alten Malbec-Reben.


**Artikelnummer** 3426.20  
**Weingut** EARL Château Haut-MonplaisirChâteau Haut-Monplaisir  
**Region** Cahors  
**Jahrgang** 2020

 **Degustationsnotiz**  
Brillantes Bordeauxrot; im Bukett reife Maulbeeren und Backpflaumen, Anklänge von Datteln, Vanille, Kaffee und orientalischen Gewürzen; im Gaumeen geschmeidig, dicht und komplex, dunkle Frucht, schöne Barriquewürze, feines Tannin; langes Finale  
*Emil Hauser, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Malbec (100%)


 **Speisenvorschläge**  
Bohnen- und Fleisheintopf (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	14.5%
Freie SO2	11 mg/l
Gesamte SO2	29 mg/l
Flüchtige Säure	0.82 g/l
Gesamtsäure	4.5 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.5 g/l
Analysedatum	11.07.2023

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3426.20](http://www.delinat.com/3426.20)

