



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2008er Château Haut Condissas

### Château Haut Condissas Bordeaux

<b>Artikelnummer</b>	235062-2008
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	12 Holzkiste
<b>Alkohol</b>	13 % vol.
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	16-18°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Bordeaux Die über 100.000 Hektar große Rebfläche von Bordeaux in Südwestfrankreich bringt eine reizvolle Vielfalt von unterschiedlichen Weinen hervor. Neben den hochgepriesenen roten Gewächsen genießen auch die Weißweine einen guten Ruf.
<b>Region</b>	Médoc Das Anbaugebiet Médoc erstreckt sich entlang der sanften Hänge auf dem linken Ufer der Gironde, auf einer Halbinsel nördlich von Bordeaux.
<b>Klassifikation</b>	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2008 Im Jahr 2008 hatten die Winzer im Bordeaux-Gebiet mit häufigen Niederschlägen und eher kühlen Temperaturen in der Vegetationsperiode zu kämpfen. Ein jedoch sonnenverwöhnter Altweibersommer mit warmen Temperaturen bis in den Spätherbst hinein kurbelte die Reife an und brachte konzentrierte und ausgewogene Tropfen mit erstaunlicher Struktur in die Keller.
<b>Erzeuger</b>	Château Haut Condissas Jean Guyon, Besitzer von Château Rollan de By erwarb Château Hout Condissas im Jahr 1995. Heutzutage besitzt er 85 ha Weinberge, welche mit größter Sorgfalt bewirtschaftet werden. Château Haut Condissas ist dabei lediglich 5 ha groß. Die Pflanzdichte beträgt 8500 Reben pro Hektar bei einem Durchschnittsalter von 40 Jahren. Robert Parker schreibt über Haut Condissas, dass es viel besser sei als seine bescheidene Herkunft erwarten lässt. Es sei eines der wenigen nicht-klassifizierten Güter, welches sich mit seinen höherrangigen Konkurrenten messen kann.
<b>Beschreibung</b>	Tiefe rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen, leuchtend, wunderbare Vielfalt an fruchtigen Aromen wie dunkle Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Brombeerengelée. Am Gaumen ist er kräftig, frisch mit lebendiger Säure, die hervorragend integriert ist. Es ist ein komplexer Rotwein mit herrlich langen Nachhall und viel Potenzial.
<b>Empfehlung</b>	Trinktemperatur 16 Grad Celsius-18 Grad Celsius, 1-2 Stunden vorher öffnen, gerne dekantieren. Optimale Trinkreife jetzt - 2022. Gebratene oder geschmorte Gerichte von dunklem Fleisch mit kräftigen Saucen und fruchtigen Komponenten. Gereifter Hartkäse aus

Stand 10.04.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG**

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email [support@schlumberger.de](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)