



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2011er Château Haut Condissas

Château Haut Condissas Bordeaux

Artikelnummer	235062-2011
Kartoninhalt (Fl.)	12 Holzkiste
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	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.
Region	Médoc Das Anbaugebiet Médoc erstreckt sich entlang der sanften Hänge auf dem linken Ufer der Gironde, auf einer Halbinsel nördlich von Bordeaux.
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2011 Die Weine in 2011 sind geprägt von einer schönen Säure und moderateren Alkoholwerten. Sie haben aber nicht die Üppigkeit und Fülle von 2009 oder 2010. Fachleute vergleichen den Jahrgang 2011 mit klassischen Jahrgängen wie 2008 oder 2001. Der Jahrgang 2011 wird dem Bordeaux Liebhaber in den nächsten 5 - 15 Jahren viel Freude bereiten, da die Weine früh zugänglich sein werden. Besonders überzeugt haben in diesem Jahr die Appellationen Barsac und Sauternes sowie insbesondere die trockenen weißen Bordeaux.
Erzeuger	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.
Beschreibung	Tiefe rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen, leuchtend, wunderbare Vielfalt an fruchtigen Aromen wie dunkle Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Brombeerengelée. Am Gaumen machen sich auch zarte florale Noten wie Veilchen bemerkbar. Es ist ein
Empfehlung	Trinktemperatur 16 Grad Celsius-18 Grad Celsius, 1-2 Stunden vorher öffnen, gerne dekantieren. Optimale Trinkreife jetzt - 2025. Gebratene oder geschmorte Gerichte von dunklem Fleisch mit kräftigen Saucen und fruchtigen Komponenten. Gereifter Hartkäse aus

Stand 06.11.21. 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
Web www.Schlumberger.de