

Château Haut-Plantade 2009

Pessac-Léognan AOC

Degustation	Eine grosszügige und attraktive Nase als Auftakt für einen vollmundigen und sanften Angang mit Aromen von Cassis, Heidelbeeren und frischen Kirschen. Am Gaumen kräftig und doch elegant gezügelt mit seidigen Tanninen und Vanille- und Röstnoten. Ein langes Finale ohne jegliche Bitterkeit.
Alkoholgehalt	13 % Vol.
Anbau	Rebsorten: Cabernet Sauvignon (56 %), Merlot (44 %) Terroir: unterschiedliche Parzellen auf tiefem Kies (15 m dick), Untergrund aus versteinertem Kalk aus dem Tertiär Durchschnittliches Alter: 30 Jahre Rebfläche: 7,10 ha
Vinifikation	Sorgfältige manuelle Sortierung bei der Lese, Entbeeren und leichtes Stampfen. Einfüllen in Tanks für eine einwöchige Kaltmaischung (6 °C) vor der Gärung, um dem Wein intensivere Aromen und Farbe, mehr Struktur und Rondeur sowie elegantere Tannine zu verleihen. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur (25-30 °C) und anschliessende 20- bis 30-tägige Maischung.
Ausbau	16-monatiger Ausbau in Eichenfässern aus dem Wald von Tronçais (einem der schönsten Eichenhochwälder Europas in der Auvergne). Zu einem Drittel neue Barriques (Erneuerung aller Barriques nach drei Jahren). Traditionelle Schöpfung mit Eiklar und leichte Filtration vor der Flaschenabfüllung auf dem Gut.
Verpackung	75-cl-Flaschen in 6er- und 12er-Kartons
Servierempfehlungen	Idealerweise 1 bis 2 Stunden vor dem Servieren öffnen Serviertemperatur: 17-18 °C Lagerpotenzial: jetzt bis 2021