



## Château Haut-Simard

St-Emilion AOC

Genuss-Preis-Tipp aus Saint-Émilion

**Beschreibung:**

Haut-Simard steht für zugängliche, gleichzeitig aber auch tiefgründige Weine, die die Region auf sehr authentische Weise repräsentieren. Das Château ist bekannt für die zeitgemässe Verbindung von moderner Saint-Émilion-Stilistik mit einer klassischen Vinifikation, die den Charakter des kies- und tonhaltigen Terroirs und der Rebsorten Merlot und Cabernet Franc in den Vordergrund stellt.

**Aromenprofil:**

Sattes Purpurgranat; dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Intensives Amarenakirschenbouquet, Red Currant und ein Hauch Rosinen darin, eine wunderbare, warme Süsse in der Nase zeigend, fast schon berauschend. Malziger Gaumen, füllig mit viel samtendem Charme.

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0503314

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Haut-Simard

St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 93/100, Parker 91/100, Vinous 91/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrigue
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.