

# SCA du Château Charmail Chateau Charmail Cru BourgeoisExceptionnel Haut Medoc



<b>Art.-Nr.:</b>	624321
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,48 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Haut Medoc
<b>Anbauregion:</b>	Bordeaux
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfaß
<b>Dekantierzeit:</b>	60
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	12
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Klassifizierung:</b>	AOC -> Appellation d'Origine Controllee
<b>Rebsorten:</b>	40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet franc, 8% Petit verdot
<b>Restzucker:</b>	3.65 g/l
<b>Säure:</b>	3.26 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16-18
<b>Trinkreife:</b>	10
<b>EAN:</b>	3760173793600

## Preise

**Flasche 24,50 €** brutto

Preis pro Liter: 32,67 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Benennung: Haut-Médoc

Boden : kiesige Lehmböden

Anbaufläche : 28,5 Hektar

Dichte : 7500 Pflanzen pro Hektar

Weinbau : Pflügen, manuelle Entblätterung, grüne Ernte

Ertrag : 48 Hektoliter pro Hektar

Rebsorte : 40 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 12 % Cabernet Franc, 8 % Petit Verdot

Alter des Weinbergs : 31 Jahre

Weinlese : Handlese

Lesedaten : vom 18. September bis zum 02. Oktober 2017

Weinbereitung : 15 Tage Mazeration vor der Gärung bei 5°C

Verwendung von Trockeneis, Gärung bei maximal 26 °C,  
Reifung : ein Jahr in Fässern, 33% neue Fässer  
Produktion : 166 000 Flaschen  
Önologe : Hubert De Bouard  
Wein aus einem Weingut mit hohem Umweltwert

