



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château Barit Bordeaux supérieur AOC



Name:	Château Barit Bordeaux supérieur AOC
Artikel Nr.:	6136
Hersteller:	Château Barit
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	57% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 21% Cabernet Franc
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Rubinrote Farbe mit lila Anklängen, beeindruckende Nase mit Aromen von Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren sowie würzigen Noten. Am Gaumen geschmeidig mit feinen und gefälligen Tanninen. Schöne, ausgeglichene Struktur.
Herstellung:	Die Weinberge stehen allesamt südwestlich der traditionsreichen Stadt Bordeaux auf dem rechten Ufer der Gironde. Nach der Ernte und einer Vergärung des Lesegutes bei kontrollierten Temperaturen erfolgt ein traditioneller Ausbau in Stahltanks, auf denen sich der Wein einige Monate verfeinert, bevor er auf Flaschen gefüllt und zum Verkauf freigegeben wird.
Herstellerinformation:	Seit ihrem Gründungsjahr 1967 ist Prodiffu auf nunmehr 800 Mitgliedswinzer, die insgesamt 6 Genossenschaftskellereien unterhalten angewachsen. Alle Flächen stehen südöstlich von Bordeaux auf dem rechten Ufer der Gironde. Die strikte Qualitätsorientierung spiegelt sich regelmäßig in einer hohen Anzahl gewonnener Medaillen bei verschiedenen Wettbewerben wieder.
Servierempfehlung:	Vorzüglich zu Gerichten mit rotem Fleisch, Geflügel und Käseplatten. Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 1,3 g/l Säuregehalt: 3,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5-6 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Lyon für Jahrgang 2018.