


## Château Haut-Monplaisir Nobles Terrasses

Cahors AOP 2019

Nobles Terrasses: Fourniés erfreuen uns mit einem vornehmen Cahors der Extraklasse.


**Artikelnummer** 3426.19  
**Weingut** EARL Château Haut-MonplaisirChâteau Haut-Monplaisir


**Region** Cahors  
**Jahrgang** 2019


 **Degustationsnotiz**  
Intensives Kirschrot; Bukett mit Cassis, Waldbeeren und Pflaumen, Noten von Mokka und schwarzer Schokolade; weicher Auftakt, geschmeidig, elegant und aromatisch am Gaumen, mineralische Anklänge, seidenweiches Tannin; sehr langer Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Malbec (100%)


 **Speisenvorschläge**  
Bohnen- und Fleischartopf (Cassoulet), Entenbrust, Gerichte mit schwarzen Trüffeln oder Waldpilzen, Blauschimmelkäse


 **Lagern** Bis mindestens 2030 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

 **Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	0 mg/l
Gesamte SO2	21 mg/l
Flüchtige Säure	0.86 g/l
Gesamtsäure	4.7 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.5 g/l
Analysedatum	12.07.2023

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3426.19](http://www.delinat.com/3426.19)

