



## Chateau Haut-Terre-Fort Entre-Deux-Mers

### Château Haut-Terre-Fort

|                                 |                                                                      |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Alkoholgehalt</b>            | 11,5 % vol                                                           |
| <b>Allergene</b>                | enthält Sulfite                                                      |
| <b>Ausbauart</b>                | Stahltank                                                            |
| <b>Boden</b>                    | Lehm, Kalkstein                                                      |
| <b>Farbe</b>                    | weiß                                                                 |
| <b>Geschmack</b>                | trocken                                                              |
| <b>Herkunftsland</b>            | Frankreich                                                           |
| <b>Hersteller / Abfüller</b>    | Earl Vignobles Clissey Fermis, 24, Route de Contois, FR-33760 Ladaux |
| <b>Jahrgang</b>                 | 2022                                                                 |
| <b>Passt zu</b>                 | Meeresfrüchten, Fisch, Sushi                                         |
| <b>Qualität</b>                 | AC                                                                   |
| <b>Rebsorte(n)</b>              | Sauvignon Blanc, Muscadelle, Sémillon                                |
| <b>Region</b>                   | Bordeaux                                                             |
| <b>Restzucker</b>               | 1,8 g / Liter                                                        |
| <b>Säure</b>                    | 3,1 g / Liter                                                        |
| <b>Verschlussart</b>            | Diamkorken                                                           |
| <b>Weintyp</b>                  | Weißwein                                                             |
| <b>genießen bis</b>             | 2025                                                                 |
| <b>optimale Trinktemperatur</b> | 10 °C                                                                |
| <b>Produktnummer</b>            | 2001502022                                                           |

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20