

## Château La Hase, rouge

Region	Bordeaux
Erzeuger	Château La Hase - Bordeaux
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Merlot
Bestell-Nr.	FBX470109

Wie recht der Weingourmet in seiner Analyse bezüglich des Bordelaiser Weinmarktes doch hat: „Es gibt sie noch – gute Bordeaux zum wahrlich realen Preis!“ „Einfach Schnäppchen auf Top-Niveau“, wie auch der FEINSCHMECKER zutreffend urteilt. Und einen derartigen phantastischen Weinwert können wir Ihnen mit Château La Hase anbieten, ein charaktervolles, nobles Gewächs, mit großer Leidenschaft vinifiziert, aber ohne Konzentrationsverfahren, wie sie heute im Bordelais auf so vielen Châteaux üblich sind. So rührt die tief dunkelrote Farbe ausschließlich von den alten Merlotreben her (daher auch die stilistischen Anklänge an edle Pomerol-Gewächse), aus denen dieser faszinierende Wein gewonnen wurde. In der Nase betört eine derart saftige, komplexe, dunkelbeerig-minzige und zart würzige Aromatik (dazu ausgeprägte Cassisnoten, Zimt, Nougat, Holunderblüten, Rosen, geröstetes dunkles Brot und reife Schattenmorellen), dass viele Kunden, die diesen Wein erstmals degustieren, den extrem genussfreundlichen Preis dieses phantastischen Gewächses kaum glauben wollen. Am Gaumen zeigt er sich finessenreich und konzentriert zugleich und bereitet ungemein viel Trinkfreude: Seine Balanciertheit und Struktur, seine traumhafte Frische (welch unglaubliche Trinkfreude), seine moderate, höchst trinkanimierende Alkoholgradation von knapp 13% und seine reifen, cremig-seidenen Tannine, die nach mehrstündiger Öffnung noch weicher und schmelziger werden, findet man in dieser sympathischen Preiskategorie fast so selten wie die berühmte Stecknadel im Heuhaufen. Dazu wird



die Zunge von zarten Röstaromen, Cassis und Minzanklängen sowie Holunderbeeren- und Blütennoten, aber auch durch eine verführerisch-laszive Textur und einen bemerkenswert langen, feinwürzigen, saftigen Nachhall verwöhnt.

Trinkempfehlung: Zu genießen ist dieses kleine Weinwunder aus biologischem Anbau wegen seiner cremigen Tannine ab so

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333