

# MIDDENDORFwein-expertise



## Château Haut Dambert Cuvée Clémence blanc 2017

In der Nähe der Ortschaften Castelveil und Gornac liegt dieser kleine Betrieb, der von der Familie Hitier Buffeteau in der dritten Generation geführt wird. Die eigenen Weinberge von 23ha liegen auf einer Höhe von 110-140m. Die Böden bestehen größtenteils aus Lehm und Kalkstein.

### Region:

Bordeaux / AOC Entre deux Mers

### Flaschengröße:

0,75 Liter / Naturkork

### Rebsorten:

56% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon, 9% Muskateller.

### Weinbereitung:

Ausbau im Edeltank

### Analyse:

12,5% Vol., 3,53 g/l Säure, 5,2 g/l Restzucker

### Beschreibung:

Das Geniale an weißen Bordeaux wie der Cuvée Clémence ist die Mischung aus Sauvignon blanc und Sémillon. Während der Sauvignon blanc die intensiven Aromen von Stachelbeere, weißen Pfirsich, Zitrusfrüchte und Melone sowie die knackige Säure beisteuert, liefert der Sémillon den nötigen Körper und Cremigkeit. So entsteht ein ausgewogener Weißwein, der nicht nur die Nase anspricht, sondern mit seinem Schmelz auch ideal als Essensbegleiter taugt.

### Speiseempfehlung:

Zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten, Salate und Vorspeisen.



Dirk Middendorf GmbH  
Widdersdorfer Str. 211  
50825 Köln

Tel: +49 (0)221 / 16 79 16 34  
Fax: +49 (0)221 / 16 79 16 35  
info@middendorf-wein.de

[www.middendorf-wein.de](http://www.middendorf-wein.de)