



## Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Gehört in seiner Klasse zu den Besten

### **Beschreibung:**

Ein Fronsac, der schon beim ersten Schluck Freude bereitet. Überwiegend Merlot, ergänzt durch einen kleinen Anteil Cabernet Franc, vergoren in thermoregulierten Tanks aus Beton und Edelstahl und anschliessend 12 Monate gereift in französischen Eichenfässern (30% neu). Ein harmonisch veredelter Bordeaux, der Eleganz und Komplexität ausstrahlt und aus zertifiziert biologischem Anbau stammt.

### **Aromenprofil:**

Delikates Bouquet, zarter Veilchenduft, Heidelbeerendrops und erkalteter Waldfrüchtete. Am straffen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, balancierter Rasse und geradlinigem Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale edle Cassiswürze, Estragon und zarte Graphitnoten.

### **Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Fronsac/Canon Fronsac
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Trinkreife:</b>	2030–2047
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0475023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de la Dauphine

Fronsac AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Jeb Dunnock 91-93/100, Neal Martin 92-94/100, Vinum 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2030-2047
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.