



Le Cygne de Château Fonréaud

Médoc Blanc AOC

Immer noch ein absoluter Geheimtipp

Beschreibung:

Immer noch ein absoluter Geheimtipp und echter weisser Best Buy aus dem Médoc. Sichern Sie sich jetzt einige Flaschen vom hochwertigen, limitierten und in Barriques ausgebauten Le Cygne de Château Fonréaud.

Aromenprofil:

(st) Leuchtendes Gelb mit lindgrünen Reflexen. Verführerisches Bouquet, Renekloden, Gänseblümchen und frischgeriebene weisse Mandeln, dahinter Nektarine, helle Mineralik und Manadrinenzesten. Am saftigen Gaumen mit betörender Extraktfülle, cremige Textur, perfekt balancierte Rasse und mittlerer Körper. Im gebündelten feingliedrigen, aromatischen Finale Weingartenpfirsich, Guave und Grünteeextrakt.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Bordeaux, Bordeaux Supérieur

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 60% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 15% Muscadelle

Artikelnummer: 0165025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Cygne de Château Fonréaud

Médoc Blanc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 92/100, Doctor Wine 91-93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	60% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 15% Muscadelle
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.