



Château de la Dauphine

Fronsac AOC (Bio)

Fronsac aus der Schatzkammer des Weinguts

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.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granatrubin mit opaker Mitte. Verführerisches Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, heller Tabak und Orangenschalen. Am Gaumen mit cremiger Struktur, reifem Tanningerüst und sattem Körper. Im gebündelten anhaltenden Finale mit edler Cassiswürze und Korinthen.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Fronsac/Canon Fronsac

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0475015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.