



## Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Dieser makellose Fronsac wird ihnen viel Freude bereiten

**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>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0475016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de la Dauphine

Fronsac AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.