



## Château de la Dauphine

Fronsac AOC

So gut wie noch nie!

**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:**

Extrem dunkles Purpur mit schwarzer Mitte und zartem lila Rand. Berausches Bouquet mit reifen Schattenmorellen, Pflaumenlikör und Holundergelee, dahinter Veilchenstrauß und Lakritze. Am molligen Gaumen mit cremiger Textur, herrlich reifer Extraktfülle, abgerundetem Tannin, stützender Rasse und muskulösem Körper. Im gebündelten Finale ein Korb mit blauen Beeren, zarte Graphitnoten und noch nie zuvor erlebter Adstringenz.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Fronsac/Canon Fronsac
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Trinkreife:</b>	2027-2048
<b>Artikelnummer:</b>	0475020

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de la Dauphine

Fronsac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 93/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, Neal Martin 92/100, Parker 90-92/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20  
**Trinkreife:** 2027-2048  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.