



Château de la Dauphine

Fronsac AOC (Bio)

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, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, zartes Veilchenparfüm, Grafit und Holundergelée. Am kompakten Gaumen mit weicher Textur, engmaschigem Tanningerüst, balancierter Rasse und muskulösem Körper. Im gebündelten geradlinigen Finale Wildkirsche, Pflaumenhaut, Wacholder und edle Bitternote.

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.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Fronsac/Canon Fronsac

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: 2029–2045

Artikelnummer: 0475022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92-93/100, Jeb Dunnock 91-93+/100, Parker 89-91/100, WeinWisser 17+/20, Score 18.5/20
Trinkreife:	2029-2045
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.