



L'Inclassable

Cru Bourgeois, Médoc AOC, Lafon-Fauchey

Klassischer Médoc von Remy Fauchy

Beschreibung:

Der umtriebige Besitzer des kleinen Weinguts in Prignac macht fast alles alleine. Die ‚One-Man Show‘ des schöpferischen Remy Fauchey bringt enorm charaktervolle und kräftige Weine hervor. Ein ausgezeichnete Essensbegleiter, der auch gut eingelagert werden kann.

Degustationsnotiz:

Aus rechtlichen Gründen musste Besitzer Rémy Fauchey den seit 300 Jahren(!) in Prignac existierenden Château-Namen Lafon aufgeben. Neuer Name, neues Glück: Sein Cru Bourgeois 2003 ist einer seiner Allerbesten!

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: Médoc

Produzent: Médoc AOC

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0627103

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Inclassable

Cru Bourgeois
Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20, Score 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.