



2017 Le Cygne de Château Fonréaud

Bordeaux AOC

Der neue Jahrgang 2017

Beschreibung:

Immer noch ein absoluter Geheimitipp und echter weisser Best Buy aus dem Médoc. Sichern Sie sich jetzt einige Flaschen vom hochwertigen, limitierten und in Barriques ausgebauten Le Cygne de Château Fonréaud. Er ist immer schnell ausverkauft.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit weissem Rand. Duftige weisse Nektarine und Pampelmuse, dahinter Schlüsselblumen und getrockneter, gelber Apfel. Am schlanken Gaumen mit feinpfeffrigem, reifem Extrakt. Im gebündelten Finale mit Wachsnoten und Agrumen.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Produzent:	Château Fonréaud
Bewertung(en):	WeinWisser 17/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	60% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 15% Muscadelle
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0165017075C6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Cygne de Château Fonréaud

Bordeaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 17/20
Traubensorte(en): 60% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 15%
Muscadelle
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren