



2015 Château de la Dauphine

Fronsac AOC (Bio)

Fronsac aus der Schatzkammer des Weinguts

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:

Dunkles Granatrubin mit opaker Mitte. Verführerisches Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, heller Tabak und Orangenschalen. Am Gaumen mit cremiger Struktur, reifem Tanningerüst und sattem Körper. Im gebündelten anhaltenden Finale mit edler Cassiswürze und Korinthen.

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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Fronsac/Canon Fronsac
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0475015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Bio
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.