



2022 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.

Degustationsnotiz:

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.

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 92–93/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91–93+/100, Parker 89–91/100, WeinWisser 17+/20
Weinbau:	Bio
Trinkreife:	2029–2045
Artikelnummer:	0475022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 92–93/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91–93+/100, Parker 89–91/100, WeinWisser 17+/20
Trinkreife:	2029–2045
Weinbau:	Bio
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.