



2015 Le Cygne de Château Fonréaud

Bordeaux AOC

Der neue Jahrgang 2015!

Descrizione del vino:

Immer noch ein absoluter Geheimtipp 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.

Nota di degustazione:

Aufhellendes Gelb. Duftiges Bouquet mit Zitrusfrüchten und edlem Haselnusstouch von der Barrique, dahinter Schlüsselblume und frisch gehackte weisse Mandeln, am mittleren Gaumen mit edler Mineralik, Zitronengras und Mandarine, trinkt sich bereits als ganz junger weisser Bordeaux sehr schön und endet mit einem feinpfeffrigen Nachhall.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Produttore:	Château Fonréaud
Valutazioni:	Score 18/20, Parker 87-89/100
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	60% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 15% Muscadelle
Numero di articolo:	0165015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Cygne de Château Fonréaud

Bordeaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, Parker 87-89/100
Varietà d'uva:	60% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 15% Muscadelle
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren