



2020 Château de la Dauphine

Fronsac AOC

So gut wie noch nie!

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:

Extrem dunkles Purpur mit schwarzer Mitte und zartem lila Rand. Berausches Bouquet mit reifen Schattenmorellen, Pflaumenlikör und Holundergelee, dahinter Veilchenstrauß und Lakritze. Am mollen Gaumen mit cremiger Textur, herrlich reifer Extraktfülle, abgerundetem Tannin, stützender Rasse und muskulösem Körper. Im gebündelten Finale ein Korb mit blauen Beeren, zarte Graphitnoten und noch nie zuvor erlebter Adstringenz.

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

Produzent:

Château de la Dauphine

Bewertung(en):

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, Neal Martin 92/100, Parker 90-92/100, WeinWisser 18/20

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

2027-2048

Rebsorte(n):

Artikelnummer:

0475020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, Neal Martin 92/100, Parker 90–92/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2027–2048
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.