



2016 Château de la Dauphine

Fronsac AOC

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, zarter Veilchenduft, Heidelbeerendrops und erkalteter Waldfrüchtete. Am straffen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerrüst, balancierter Rasse und geradlinigem Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale edle Cassiswürze, Estragon und zarte Graphitnoten.

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 92–93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 89–91/100, Neal Martin 89–91/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Rebsorte(n):

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0475016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92–93/100, Score 18.5/20,
Antonio Galloni 89–91/100, Neal Martin
89–91/100
Rebsorte(n): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.