



Le Cygne de Château Fonréaud

Bordeaux AOC

Beliebter weisser Bordeaux von der Familie Chanfreau

Beschreibung:

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.

Aromenprofil:

Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Betörendes Bouquet, reife Aprikosen, gelbe Rosen und Agrumen, dahinter Rhabarber und Mirabelle. Zart unterlegte Röstaromatik mit leichter Vanillenote von der Barrique. Am quirligen Gaumen Sauvignon-Blanc-Noten, saftiger Extrakt, eine tolle Fruchtaromatik, mineralisch mit Gänseblümchen, weißem Pfeffer und feinem Grapefruittouch im Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Bordeaux, Bordeaux Supérieur

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 65% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon, 15% Muscadelle

Artikelnummer: 0165023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Cygne de Château Fonréaud

Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	65% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon, 15% Muscadelle
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.