



## Château de la Dauphine

Fronsac AOC (Bio)

Fronsac aus der Schatzkammer des Weinguts

### **Beschreibung:**

Hinter den historischen Mauern von Château de la Dauphine entstehen Bordeaux-Weine mit faszinierender Ausstrahlung. In den sanften Hügeln von Fronsac verbindet das Weingut biologischen Weinbau mit traditionsreicher Handwerkskunst und einem feinen Gespür für Balance. Das Ergebnis ist ein harmonischer Bordeaux voller Charakter, Tiefe und Finesse, der die Klasse dieser oft unterschätzten Appellation eindrucksvoll unter Beweis stellt.

### **Aromenprofil:**

Dunkles Granatrubin mit opaker Mitte. Verführerisches Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, heller Tabak und Orangenschalen. Am Gaumen mit cremiger Struktur, reifem Tanningerüst und sattem Körper. Im gebündelten anhaltenden Finale mit edler Caïswürze und Korinthen.

### **Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Fronsac/Canon Fronsac

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0475015

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de la Dauphine

Fronsac AOC (Bio)

|                       |                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 92/100, Score 17.5/20                                                                  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 90% Merlot, 10% Cabernet Franc                                                                        |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006                                                                   |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |