



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.

Aromenprofil:

Delikates Bouquet, zarter Veilchenduft, Heidelbeerendrops und erkalteter Waldfrüchtete. Am straffen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, 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.

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:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0475016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.