



2018 Le Cygne de Château Fonréaud

Bordeaux AOC

Von königlicher Quelle

Beschreibung:

Der Legende nach soll ein englischer König im 11. Jahrhundert an der Stelle des heutigen Châteaus Halt gemacht haben, um seinen Durst an der Quelle Fonréaud zu löschen. Heute punkten die Besitzer mit überragenden Weinen wie dem «Le Cygne», der neun Monate in Barriquen ausgebaut wird. Ein Wein, der das Terroir bestens widerspiegelt – sichern Sie sich ein paar Flaschen für einen frankophilen Herbstabend.

Degustationsnotiz:

: Helles Gelb. Betörender Duft nach Pampelmuse, weissen Mandeln und Mandarine. Am schlanken Gaumen mit fleischigem Extrakt und guter Fülle. Im aromatischen Finale mit Weingartenpfirsich, Schlüsselblumen und Agrumen.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Produzent:	Château Fonréaud
Bewertung(en):	Decanter 92/100, WeinWisser 17.5/20
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle
Artikelnummer:	0165018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Cygne de Château Fonréaud

Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Decanter 92/100, WeinWisser 17.5/20
Rebsorte(n):	Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren