



## 2015 Château Franc La Rose

Grand Cru, St-Emilion AOC

Edler St. Emilion Grand Cru aus Jahrhundert-Jahrgang

### Beschreibung:

Das Château Franc La Rose liegt auf einem Lehm- und Kalkplateau in Saint-Christophe-des-Bardes. Die Rebstöcke bestehen aus 75% Merlot, 25% Cabernet Franc und haben ein Durchschnittsalter von 40 Jahren. Das ganze Jahr über wird der Weinberg einer sehr bewussten Pflege unterzogen, um das Beste aus diesem Terroir herauszuholen. Die Reben werden sorgfältig geschnitten und die Trauben von Hand gelesen und sortiert. Die Vinifizierung erfolgt gemäss der "Bordeaux-Weinbautradition" mit einer 4- bis 5-wöchigen Mazeration, danach reift der Château Franc La Rose 18 Monate in Eichenfässern.

### Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit schwarzer Mitte. Intensives Bouquet mit reifen Brombeeren, Holundergelee und parfümiertem Pfeifentabak. Im zweiten Ansatz dunkles Edelholz und Trüffelnoten. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt und engmaschigem Körper. Im gebündelten Finale mit schwarzbeerigen Konturen gepaart mit tiefgründiger Mineralik.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	1051815

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Franc La Rose

Grand Cru  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.