



2019 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 haltgemacht 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 Barriques ausgebaut wird. Sichern Sie sich ein paar Flaschen!

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Grüngelb. Verführerisches Bouquet mit reifen Mirabellen, frisch geriebenen weissen Mandeln gepaart mit einer zarten Rauchnote von der Barrique, dahinter duftiger Weingartenpfirsich und Schlüsselblumen. Am saftigen Gaumen mit reifem, pfeffrigem Extrakt, zarte Mineralik und perfekt balancierter Rasse. Im aromatischen Finale gelber Apfel und Grapefruit. Sonne, Terrasse und Le Cygne - was wünscht man sich mehr.

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):	WeinWisser 18/20
Ausbau:	9 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	60% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 15% Muscadelle
Artikelnummer:	0165019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Cygne de Château Fonréaud

Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	60% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon, 15% Muscadelle
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren