

CHÂTEAU FONTESTEAU

Cru Bourgeois

JAHRGANG	2010
ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	Bordeaux – Haut-Médoc AC
REBSORTE (N)	Cab. Sauvignon (49%), Merlot (48%), Cab. Franc (3%)
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	Gold – Mundus Vini 2012

CHARAKTER Die sehr trockene Witterung in den Sommermonaten mit warmen, teilweise heißen Tagen, sowie kühlen Nächten sorgte für eine seltene Kombination aus intensiver Frucht, lebendiger Säure (= Frische) und vollen, reifen Tanninen.

EMPFEHLUNG Als Begleiter zu Wildgerichten wie z.B. Rehkeule in Rotweinsauce und herzhaften Wildpasteten.

SERVIERTEMP. 17 - 19 °C

INFO Château FontestEAU liegt im Herzen des Bordeaux Gebietes Haut-Médoc, in Saint-Sauveur, nahe Pauillac. Historisch geht es auf das Jahr 1277 zurück, ursprünglich eine aquitanische Wehrburg ist FontestEAU mit seinem 96 ha großen Besitz eines der traditionellen Weingüter mit der Klassifizierung „Cru Bourgeois“.



ANALYSE Säure 5,2 g/l Restzucker 1 g/l

Alkohol 13 % vol



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 376009052268