

2020 Château FontestEAU
Haut-Médoc AC

Land	Frankreich
Anbaugebiet	Bordeaux
Lage	
Klassifizierung	Haut-Médoc AC
Weingut	Château FontestEAU
Kategorie	Rotwein
Rebsorte	55 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot
Ausbau	75 % im Barrique, 25 % im Edelstahltank
Prämierung	91 Pkt. James Suckling 2022, Gold Gilbert&Gallard 2022

Beschreibung Komplexe Aromen roter und schwarzer Beerenfrüchte, süße Gewürznoten, getrocknete Kräuter und Zeder. Im Geschmack konzentriert mit festen Tanninen und lebendiger Säure, die zum frischen Fruchtcharakter beiträgt.

Temperatur 16-18

Foodpairing Besonders gut zu Lamm-Tagine, Entrecôte, Kaninchen, Osso Buco, gegrilltem Tunfisch sowie zu Camambert und Comté Käse. Auch köstlich zu Schokolade oder karamelisierten Desserts.

Info Das historische Château geht zurück auf das Jahr 1277 und gehört zur Firmengruppe Vinco Import. Es liegt im Haut-Médoc inmitten von 20 Hektar Weinbergen und ist klassifiziert als "Cru Bourgeois Supérieur". Von insgesamt 249 Cru Bourgeois sind nur 14 in der noch höheren Kategorie! Die edlen Rotweine reifen mind. 12 Monate im Barrique und sind ausgesprochen lagerfähig. Seit einigen Jahren setzt Château FontestEAU setzt auf Nachhaltigkeit und ist seit 2022 Bio-zertifiziert. Ein erster Meilenstein auf dem Weg dahin war 2018 das Zertifikat "Haute Valeur Environnementale" für Nachhaltigkeit, bei dem u.a. Biodiversität, Pflanzenschutz und nachhaltige Nutzung von Wasser-Ressourcen bewertet wurden.

Jahrgang	2020
Alkohol	13.0 % vol
Säure	4.5 g/l
Restsüße	4.9 g/l
Allergene	Enthält Sulfite

Artikel	39026
Flascheninhalt	0.75 L
Fl. je Karton	6.0
Flaschen-EAN	3760090520037

