

2020 Chateau Fontesteuau 1,5 L in PTZ Karton

Land	Frankreich
Anbaugebiet	Bordeaux
Lage	Haut Medoc
Klassifizierung	AOC - Cru Bourgeois superieur
Weingut	Chateau Fontesteuau
Kategorie	Rotwein
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Merlot
Ausbau	75 % im Barrique, 25 % im Edelstahltank
Prämierung	91 Pkt. James Suckling 2022, Gold Gilbert&Gallard 2022

Beschreibung Im Bukett komplexe und vielfältige Aromenpalette mit Aromen von roten und schwarzen Früchten wie Kirsche, Brombeere und schwarze Johannisbeere. Im Gaumen köstlicher, offener Auftakt, fruchtig, frisches Tanningerüst, sehr konzentriert.

Temperatur 16-18° C

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 Fontesteuau 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	5.1 g/l
Restsüße	1.0 g/l
Allergene	Enthält Sulfite

Artikel	39261
Flascheninhalt	1.5 L
Fl. je Karton	1.0
Flaschen-EAN	3760090520044

