

Expertise 39806

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

11.07.2024

2018 Château FontestEAU
Haut-Médoc AC

Land	Frankreich
Anbaugebiet	Haut-Médoc AC
Lage	
Klassifizierung	Cru Bourgeoise Supérieur
Weingut	Château FontestEAU
Kategorie	Rotwein
Geschmack	Trocken
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Merlot
Prämierung	Gold Frankfurt Internat. Wine Trophy 2021
Beschreibung	Tiefdunkle Farbe. Aromen von dunklen Beerenfrüchten und Schokolade, gepaart mit kräftigen Tanninen und fulminantem Abgang. Runde, exzellente Fülle.
Temperatur	16-18°C
Foodpairing	Passt besonders gut zu dunklem Fleisch, zu Steaks und Burger, zu Hirschbraten und anderen Wildgerichten, Lammrücken und sowie zum Barbecue.
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	2018
Alkohol	13.5 % vol
Säure	4.3 g/l
Restsüße	5.3 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Artikel	39806
Flascheninhalt	0.75 L
Fl. je Karton	6.0
Flaschen-EAN	4008077398064

