

Expertise 39822

VINCO
EXKLUSIV-IMPORT

17.01.2025

Château FontestEAU
Haut-Médoc AC - 0,375 L

Land Frankreich
Anbaugebiet Haut-Médoc AC
Lage
Klassifizierung Cru Bourgeois Supérieur
Weingut Château FontestEAU
Kategorie Rotwein Bordeaux
Rebsorte Cabernet Sauvignon, Merlot
Ausbau Reifelagerung im Holzfass
Prämierung Gold Best Wine Awards 2022

Beschreibung Kraftvoll mit präziser Tanninstruktur und einem Charakter, der nur in großen Jahren zu finden ist. Im Bukett ausdrucksstarke Aromen von reifen schwarzen Früchten und dezente florale Note von Veilchen.

Temperatur 16 - 18 °C

Foodpairing Zu Roastbeef, Entrecôte, Lamm, Wild, Wildgeflügel oder zu gegrilltem Thunfisch. Passt auch gut zu Schokolade und Schokoladenkuchen sowie zu Käse, z.B. Camembert, Brie und

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 2019
Alkohol 13.5 % vol
Säure 4.5 g/l
Restsüße 5.3 g/l
Allergene Enthält Sulfite

Artikel 39822
Flascheninhalt 0.375 L
Fl. je Karton 12.0
Flaschen-EAN 3760090529726

