



Château Fontesteuau Cru Bourgeois Goldpräsent – Motivkarton mit 2 „Gold prämierten Jahrgängen“ Je 1 Fl.: 2009 – 2010



Weingut: Château Fontesteuau Cru Bourgeois
Anbaugebiet: Frankreich, Bordeaux, Haut Médoc
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

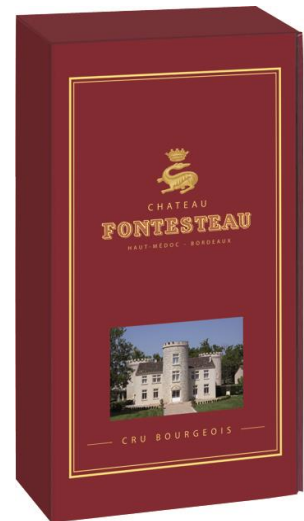
Empfehlung: Vorzügliche Begleiter für Wildgeflügel, Fasan, auch Wildpasteten und Rehkeule. Eingelagertes Fleisch – Grillspeisen!

Weinbeschreibung: Weinprobe aus zwei sehr guten Jahrgängen (2009-2010). Beide Jahrgänge wurden bei internationalen Wettbewerben mit Goldmedaillen ausgezeichnet.

Trinktemperatur: 17 – 19 °C

Prämierungen: Jahrgang 2009: Goldmedaille
Challenge international du Vin 2011

Jahrgang 2010: Goldmedaille
Mundus Vini 2012



Herkunft:

Chateau Fontesteuau liegt im Herzen des BORDEAUX Gebietes Haut-Médoc, in Saint-Sauveur, nahe Pauillac. Das Chateau mit seinen einzigartigen Türmen geht in seiner Historie auf das Jahr 1277 zurück. Ursprünglich eine aquitanische Wehrburg ist Château Fontesteuau mit seinem 96 ha großen Besitz eines der traditionellen Weingüter mit der Klassifizierung „Cru Bourgeoise“ im Haut Médoc. Ab dem Jahrgang 2008 ist die Klassifizierung „Cru Bourgeois“ an die Qualität der Weine gebunden. Auch die Jahrgänge 2009 & 2010 Chateau Fontesteuau wurden als „Cru Bourgeois“ klassifiziert. Unter der Leitung von Dominique Fouin werden insgesamt ca. 30 ha Weinberge bewirtschaftet. Der kieselhaltige Boden mit Kalk- und Tongehalt bietet hervorragende Voraussetzungen für den Anbau der klassischen Bordeaux-Sorten: Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon.