

CHÂTEAU FONTESTEAU

Cru Bourgeois



JAHRGANG	2015
ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	Bordeaux – Haut-Médoc AC
REBSORTE (N)	Cab. Sauvignon (53%), Merlot (45%), Cab. Franc (2%)
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	75% in Barrique-Fässern (davon 20% neu)
PRÄMIERUNG	Gold Mundus Vini 2018 und 2017 + Sonderpreis Bester Wein Bordeaux
CHARAKTER	Ein außergewöhnlich guter Jahrgang: Sattes Dunkelrot, schwarze und rote Frucht von hoher Intensität. Dicht und füllig am Gaumen, voller Finesse. Geschliffenes, sattes Tannin birgt Länge und Eleganz. Kraftvoll und dennoch fruchtig Frisch. Großes Lagerpotenzial!
EMPFEHLUNG	Zu kräftigen Steaks wie T-Bone, Rib Eye, geschmortem Lamm, Gänsebraten, Wild mit fruchtigen Komponenten
SERVIERTEMP.	17 - 19 °C
INFO	Ideal zum Verschenken: Der 2-fach goldprämierte und als Cru Bourgeois klassifizierte Haut-Médoc in edler, mattschwarzer Präsentröhre. Nicht postverstandfest – 6 Röhren im Umkarton.



ANALYSE	Säure	5 g/l	Restzucker	1 g/l
----------------	-------	-------	------------	-------



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	13 % vol
---------	----------

Inhalt / Fl. je Karton	0,75 L	6
-------------------------------	--------	---

EAN FI.	4008077395919
----------------	---------------