

Château Fontesteuau 2018

Land	Frankreich
Appellation	Haut-Médoc AC
Klassifizierung	Cru Bourgeois Supérieur
Auszeichnungen	Goldmedaille Frankfurt International Wine Trophy
Jahrgang	2018
Rebsorte	55 % Cabernet Sauvignon, 41 % Merlot, 4 % Cabernet Franc
Reifelagerung	75 % im Barrique (20 % neu), 25 % im Edeltank
Alkohol	13,5 % vol.
Säure	4,4
Restsüße	4,6 g



Beschreibung / Charakter

Ein Wein mit schöner dunkler Farbe und intensiven vielfältigen Fruchtaromen in der Nase

„Düfte von schwarzer Johannisbeere, Himbeere, Brombeere werden ergänzt durch geschmeidige Barriquetöne. Am Gaumen hat er viel Charakter und Kraft, gleichzeitig hat er durch die Vinifikation eine weiche Tanninstruktur. Der 2018er Château Fontesteuau ist ein kraftvoller, ausgewogener Gourmetwein, der die hohe Qualität dieses außergewöhnlichen Jahrgangs widerspiegelt.“

Marco Balsimelli (Oenologist - Boissenot laboratory)

Ernte-Report

Das Weinjahr war eine Herausforderung für die Bordeaux-Winzer, da zwischen Januar und Juli soviel Regen fiel, wie sonst im ganzen Jahr. Hagelstürme bedrohten die Weinberge und die hohe Luftfeuchtigkeit begünstigte Rekrankheiten. Ab Juli sorgte warmes, trockenes und sonniges Wetter dafür, dass die Trauben kontinuierlich und vollständig reiften und die Beeren im September und Oktober sogar eine ungewöhnliche Rekordkonzentration erreichten. Auch während der Lese herrschten gemäßigte Temperaturen und sonniges Wetter, so dass der 2018er letztlich alle Voraussetzungen für einen großen Bordeaux-Jahrgang erfüllte.

Château / Weingut

Das historische Château aus dem 13. Jh. liegt im Haut-Médoc inmitten der eigenen Weinberge und Wälder. Auf 20 Hektar Rebfläche werden die typischen Médoc-Trauben Cabernet Sauvignon und Merlot angebaut.

Seit 2018 hält das Weingut das Nachhaltigkeitszertifikat „Haute Valeur Environnementale“ und ist auf dem Weg zur Bio-Zertifizierung.

