

Château Cartier Saint-Emilion Grand Cru AOC

Der dritte Wein aus dem Hause Fonroque ist ein reiner Merlot und meist etwas früher zugänglich als die Château-Fonroque-Weine. Das Jahr 2018 hat den Winzern im Bordelais aufgrund der zum Teil außergewöhnlichen Klimabedingungen wenig Zeit zum Verschnaufen gelassen. Zum Glück begünstigte das Wetter von Mitte Juli bis Ende September die Reife der Trauben und sorgte für einen perfekten Gesundheitszustand aller Reben. In der Nase Brombeeren und reife Pflaumen mit etwas Holunder. Am Gaumen bereits erstaunlich zugänglich mit ausgereiften, weichen Tanninen. Der heiße Sommer 2018 lässt grüßen. Konzentriert und opulent, ein feiner Grand Cru mit einer mittleren Lagerfähigkeit.

Erzeuger:	Château Fonroque
Anbaugebiet:	St. Emilion
Rebsorte:	Merlot
Jahrgang:	2018
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 6-7 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Rehschnitzel, Hirschmedaillon mit Pfifferlingrahm
Artikel-Nr.	16538.18
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	20
Gesamtsäure (g/l)	4,7
Restzucker (g/l)	2,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	78
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	

