

Côte de Fonroque St.-Emilion Grand Cru AOC

Während der spannende Jahrgang 2017 seiner ganz eigenen Logik folgt, knüpft man beim Zweitwein von Château Fonroque 2018 qualitativ und stilistisch an den Jahrgang 2016 an und schafft es, die Balance zwischen intensiver, reifer Frucht, von Kräutern geprägter Frische, sehr hochwertigem Tanningerüst und salziger Mineralität zu halten. Holundersaft, eingeweckte Heidelbeeren, zerlassene Butter in der Nase, am Gaumen dann Sauerkirschen, viel Extraktsüße und erfrischende, leicht bittere Kräuternoten nach Lorbeerblatt und Wacholder.

Erzeuger:	Château Fonroque
Anbaugebiet:	St. Emilion
Rebsorte:	Merlot
Jahrgang:	2018
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Sauerbraten von der Rehkeule, Rinderfilet mit Wintergemüse
Artikel-Nr.	16539.18
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Biodyvin
Schweflige Säure frei (mg/l)	16
Gesamtsäure (g/l)	4,9
Restzucker (g/l)	0,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	71
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,7
Weinstil	Barrique

