Weinpass

riegel bioweine

Côte de Fonroque St.-Emilion Grand Cru AOC

2020 ist ein Jahrgang der Kontraste. Der Winter war außergewöhnlich regnerisch und der Frühling war heiß und feucht. Kurz vor dem Sommer hörte es auf zu regnen, und das trockene und gemäßigte Wetter hielt bis zur Reifezeit an. Von da an dominierte eine mehr oder weniger große Hitze die Periode. Gewitter, die Mitte August auftraten, waren notwendig, damit die Reben ihren Wachstumszyklus vollenden konnten. Die Erträge waren bei der frühen Lese recht gering, dafür aber der Reifegrad der Trauben perfekt. Schon beim Schwenken des Glases offenbart dieser Rotwein eine hohe Dichte und Fülle. In der Nase Noten von Holunder, Heidelbeeren und etwas Wacholder, ebenso Gewürze wie Zimt und schwarzer Pfeffer. Auf der Zunge griffig, druckvoll und aromatisch mit einer ungemein samtigen Textur. Lagerfähiger Rotwein, der in den kommenden Jahren noch viel Spaß bereiten wird.

Erzeuger:	Château Fonroque
Anbaugebiet:	St. Emilion
Rebsorte:	Merlot
Jahrgang:	2020
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.	16539.20
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Biodyvin
Schweflige Säure frei (mg/l)	8
Gesamtsäure (g/l)	5,2
Restzucker (g/l)	2,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	40
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	Barrique

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.