

Côte de Fonroque St.-Emilion Grand Cru AOC

Nach mehreren warmen Jahrgängen bringt 2021 eine willkommene Abwechslung: Eine längere Vegetationsperiode, kühlere Temperaturen und mehr Niederschlag sorgen für elegante Frische, moderate Alkoholwerte und eine ausgeprägte Finesse. Ein Jahrgang für Liebhaber terroirgeprägter Weine. In der Nase dominieren konzentrierte rote Früchte wie Johannisbeeren und Sauerkirschen, ergänzt durch feine Noten von Pfeffer und Sandelholz. Am Gaumen klar strukturiert und finessenreich, mit mineralischer Tiefe und großem Lagerpotenzial ganz im Zeichen des Terroirs.

Erzeuger:	Château Fonroque
Anbaugebiet:	St. Emilion
Rebsorte:	Merlot
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Rinderfilet mit Wintergemüse, mittelaltem Käse
Artikel-Nr.	16539.21
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Biodyvin
Schweflige Säure frei (mg/l)	9
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	2,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	30
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,7
Weinstil	Barrique

