

Château Fonroque St.-Emilion Grand Cru Classé AOC

Ein kontrastreicher Jahrgang: so könnte man 2020 auf Fonroque zusammenfassen. Ein feucht-warmer, teilweise fast tropischer Frühling, der für gehörigen Pilzdruck sorgte. Pünktlich zum kalendarischen Sommerbeginn wurde es trocken und heiß. Dann Ende August endlich Niederschlag und Gewitter, die nach dem viel zu trockenen Sommer den Jahrgang versöhnlich enden ließen. Dennoch ein Jahr mit niedrigen Erträgen, die deutlich unter dem langjährigen Durchschnitt liegen. 2020 bestand die Cuvée auf Fonroque zu 87% aus Merlot und zu 13% aus Cabernet Franc. Viel dunkle Frucht in der ersten Nase: Saft von Blaubeeren, Holunder und Brombeeren. Deutliche laktische Noten am Gaumen: gekochte Milch, Joghurt und Kandiszucker. Sehr würzig: Holunderstrauch, Lorbeerblatt, getrockneter Rosmarin und Menthol. Dazu die Röstaromen vom Holzfassausbau, zu 30% werden hier neue Barriques verwendet: dunkler Tabak, schwarzer Pfeffer, geröstete Kaffeebohnen. Was den Wein so erstaunlich macht, ist, dass er bei aller reifen, dunklen Frucht und seinem einnehmenden Schmelz, sehr saftig bleibt. Die kräutrigen Noten verstärken diesen herbal-kühlen Eindruck noch. Das Kalkplateau von Saint-Émilion, auf dem die Reben stehen, zeigt sich mit salzig-jodiger Mineralität. Im Zusammenspiel mit den feinkörnigen, schon relativ weichen Gerbstoffen, bekommt der Wein dadurch noch mehr Druck und Nachhall. Sehr elegant und eigenständig. Lieferung in der 6er Holzkiste.

JG 2020 18/20 Punkte VINUM, 94-95/100 Punkte Revue du Vin de France, 92/100 Punkte Suckling, 92/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 90-92/100 Punkte FALSTAFF, 87-89/100 Punkte Parker

Erzeuger:	Château Fonroque
Anbaugebiet:	St. Emilion
Rebsorte:	Merlot, Cabernet Franc
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	
Artikel-Nr.	16540.20
Volumen	0,75l



Weinpass



kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Biodyvin
Schweflige Säure frei (mg/l)	17
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	67
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,7
Weinstil	Barrique