

Baron des Fontenilles Saint-Émilion Grand Cru AOP



Name:	Baron des Fontenilles Saint-Émilion Grand Cru AOP
Artikel Nr.:	6142
Hersteller:	Maison Ginestet
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Vielschichtige Aromen von roten und schwarzen Beeren, gepaart mit fein-würzigen Andeutungen von Kaffee und Vanille mit sanften Tanninen. Ausdrucksvoll und schön ausbalanciert.
Herstellung:	Die Rebstöcke wachsen auf sandigen, lehmhaltigen Weinbergen in der Appellation Saint-Émilion Grand Cru AOP. Die Ernte erfolgt zum Zeitpunkt der perfekten Traubenreife gegen Mitte September und die Trauben werden anschließend in der Kellerei schonend zu Most gepresst. Traditionelle Rotwein-Vergärung in Edelstahltanks bei streng kontrollierten Temperaturen über mehrere Tage. Anschließende Reifung des jungen Weines in Eichenholzfässern.
Servierempfehlung:	Schön zu Gegrilltem, feiner Entenbrust oder Bratengerichten. Empfohlene Trinktemperatur 14-16°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: 0,4 g/l Säuregehalt: 3,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 12 Jahre
Auszeichnungen:	Silbermedaille Bourg & Blaye für Jahrgang 2006.