

Château Fonroque Saint-Emilion Grand Cru classé



Name:	Château Fonroque Saint-Emilion Grand Cru classé
Artikel Nr.:	6167
Hersteller:	Château Fonroque
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Rebsorte:	88% Merlot, 12% Cabernet Franc
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Dunkelrot im Glas mit kirschroten Reflexen. Das Bouquet ist vielschichtig, mit Aromen von roten Früchten und mineralischen Noten, Andeutungen von Holz und Gewürzen. Am Gaumen angenehm weich, mit fantastischer Vollmundigkeit und einer ansprechenden Tanninstruktur. Elegant im Abgang, mit einem anhaltenden Nachhall von Früchten und Holz.
Herstellung:	Die Rebstöcke für diesen Wein stehen verteilt auf knapp 18 ha kalkhaltiger Lehm Böden. Durch dieses Terroir erhalten die Weine eine seiden-weiße Struktur, gleichzeitig bringt es die besonderen mineralischen Noten hervor, die sich im lang anhaltenden Abgang präsentieren und den Alterungsprozess der Weine positiv beeinflussen. Nach der Ernte werden die Trauben zunächst auf einem Rütteltisch sortiert, anschließend folgt eine zweite, traditionelle Sortierung. Die behutsame, alkoholische Gärung erfolgt über einen Zeitraum von 3-4 Wochen unter streng kontrollierten Temperaturen. Eine zweite, malolaktische Fermentation in Fässern aus französischer Eiche wird über ca. 16 Monate in einem klimatisch kontrollierten Lagerhaus durchgeführt.
Hersteller-information:	Seit 2001 ist Alain Moueix nun bereits für die Leitung des Familienbetriebs in vierter Generation zuständig, den seine Ur-Großeltern im Jahre 1931 gekauft haben. Seit jeher wird auf Château Fonroque in Saint Emilion Wein produziert, wobei der persönliche Stil jeder Generation mit in den Wein eingeflossen ist. Auch Alain Moueix hat seine Persönlichkeit einfließen lassen. Er hat die Produktion im Weinberg auf organischen und bio-dynamischen Anbau umgestellt; die Ernte im Jahr 2006 war die erste zertifizierte Ernte des Châteaux.
Servierempfehlung:	Der Wein empfiehlt sich zu rotem Fleisch, Wild oder feinem, französischem Hartkäse. Empfohlene Serviertemperatur 18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 2,6 g/l Säuregehalt: 3,55 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 15-20 Jahre