



★★★★★ (1)

Château Fonroque Bio

Frankreich, Bordeaux

Dichtes Purpur. In der Nase kraftige Aromen von Himbeerkonfi, Brombeeren, schwarzen Kirschen etwas florale Noten und Vanille. Voller Körper, mit weichen Tanninen und langem Abgang. Ausbau und Lagerung 14 - 16 Monate in 50% neuen Barriques. Der Wein erreicht bald seinen Höhepunkt und bietet weitere 10 Jahre vollen Genuss. Château Fonroque ist seit 2006 Bio zertifiziert und seit 2008 Biodynamisch.



James Suckling: **93-94 Punkte**

Robert Parker: **91-93 Punkte**



Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon



16-18°C



3-15 Jahre



Bio

Passende Gerichte

Eintopf, Geflügel, Grilladen, Hartkäse, helles Fleisch, Meeresfrüchte, Pilzgerichte

Weinprofil

Säure



Süsse



Intensität



Ausbau



Tannine



Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden

Grösse: A7 – 74 × 105mm



Château Fonroque Bio - 2015

 Merlot, Cabernet
Franc, Cabernet
Sauvignon

°C 16–18°C

 3-15 Jahre

 Bio

Passende Gerichte

Eintopf, Geflügel,
Grilladen, Hartkäse,
helles Fleisch,
Meeresfrüchte,
Pilzgerichte