



Château La Fleur Morange

Mathilde
Château La Fleur Morange

Anbaugebiet: Frankreich / Bordeaux / St. Emilion AOC

Rebsorte(n): Merlot

Ausbau / Herstellung: In Barriques wird dieser Wein ausgebaut.

Charakteristik: Jahrgang 2018

Dieser Wein präsentiert sich mit einer brillanten, satten, rubinroten Farbe im Glas. Die dezenten Aromen von Pflaumen und

Zwetschgen werden ergänzt mit einem Hauch von Efeu und Zedernholz. Am Gaumen offenbart sich ein eleganter, dezent fülliger

Wein mit einem feinmaschigen, samtigen Tannin, welches von einer schön eingebundenen Säure gestützt wird. Die dezente Fülle

und Kraft sind wunderbar ausgewogen und enden mit einem anhaltenden Abgang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Wein bildet zusammen mit Gerichten vom Schwein und Lamm, mit gebratenem Geflügel, mit einem feinen Pilzrisotto, mit Wildspeisen sowie mit reifem Hart- oder Halbhartkäse eine wunderschöne Kombination.

Château La Fleur Morange zeigt, dass Grosses entstehen kann. Streben nach Perfektion, gelebte Fürsorge und bedingungslose Liebe – all diese Komponenten führten dazu, dass der Weg von einem ursprünglich kleinen Garagenwein bis in die höchste Liga der Grands Crus Classés Saint-Emilion führte – 2012 wurde das Weingut der Familie Julien in diesen Status gehoben. Der sympathische Jean-François (im Bild) und seine Frau Véronique pflegen liebevoll und mit grosser Sorgfalt gemeinsam mit ihrer Tochter Mathilde 4 Hektaren Rebfläche. Das Weingut zeichnet sich besonders durch sein einzigartiges Terroir aus, das in Saint-Emilion im Bordeaux angesiedelt ist.

