



Château La Dauphine

Château La Dauphine

Anbaugebiet: Frankreich / Bordeaux / Fronsac AOC

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Franc

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: 12 Monate in Barriques, wobei 1/3 Neuholz

Charakteristik: Jahrgang 2016

Dieser Wein präsentiert sich mit einer brillanten, satten rubinroten Farbe im Glas. Die ausdrucksvollen Aromen von Steinfrüchten, Cassis, Maulbeeren und Zedernholz laden zum Trinkgenuss ein. Am Gaumen offenbart sich ein fülliger Wein mit einem feinmaschigen, samtigen Tannin, gestützt von einer reifen, saftigen Säure und einem mineralischen Ausklang. Die Fülle und Kraft sind wunderbar ausgewogen und enden mit einem haftenden Abgang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

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

Eine historische Weinregion

Die Geschichte der ersten Weinberge im Fronsac beginnt vor mehr als 2'000 Jahren. Im 18. Jahrhundert schlug hier die Revolution in der Qualität der Weine Wurzeln und der internationale Seehandel trug wesentlich zur Bekanntmachung der Weinberge in der Region Bordeaux bei. Damals genossen die Weine von Fronsac den besten Ruf in der Gegend. Heute werden fortschrittliche Techniken eingesetzt, um das Beste aus den produzierten Weinen herauszuholen.

