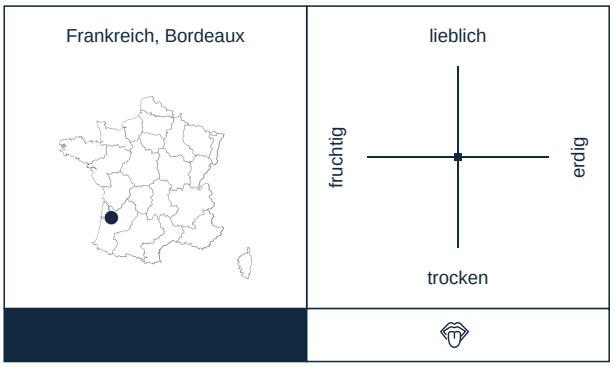
CHÂTEAU FOMBRAUGE GRAND CRU AOC CHÂTEAU FOMBRAUGE AOC

CHÂTEAU FOMBRAUGE | 2020



Unter den berühmten Weingütern des Saint-Emilions gehört Château FOMBRAUGE zu den ältesten. Die Geschichte dieses prächtigen Châteaus lässt sich bis ins 16. Jahrhundert zurück verfolgen. Bei diesem grossen Erbe erstaunt es nicht, dass die Sinneseindrücke in der Nase, im Gaumen wie auch im Abgang nur einen Schluss zulassen: Saint-Emilion pur! Im Bouquet offenbaren sich vielschichtige, feine Aromen von Tabak, Gewürzen und von reifer Frucht (Waldbeeren, schwarze Kirschen, Cassis). Die samtige, verführerische Gerbstofftextur und die dichte, tiefgründige Struktur sind für einen Grand Cru aus dieser bekannten Weinanbauregion exemplarisch. Es ist ein kraftvoller, geschliffener Rotwein, der von einem grossen Terroir und hoher Weinmacherkunst zeugt.

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Genussreife: 4 - 7 Jahre

Während 14 - 16 Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Kirsche, schwarze Johannisbeere, Waldbeeren, Tabak

Pilzvorspeisen, schwarze Schokolade/Bitterschokolade, Rindsfilet Stroganoff, Rindssteak, Polenta

Trinktemperatur: 17 bis 19 °C

15 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				schwer
mild				säurehaltig