



2014 Château Fontenil Michel Rolland Collection



Produzent	Michel Rolland Collection
Herkunft	Fronsac, Frankreich
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschreibung

Tiefe Granatrote Robe. Nase mit einem Hauch von exotischer Eiche, sehr reifer Blaubeere, Brombeere und frischer Pflaume. Hervorragende Tannine und üppige, grosszügige Frucht wie schwarze Kirsche am Gaumen. Betörend, wuchtig, intensiv. Der Wein hat eine schöne Lebendigkeit welchen man auf den ersten Schluck begeistert bemerkt. Langer, finessenreicher Abgang.

Vinifikation und Ausbau

Die gelesenen Trauben wurden penibelst sortiert, die Beeren ungequetscht per Hand abgebeert. Das ist reines Traubenelixier, Saft ohne Bitterkeit. Im Mund rassige Frische mit satter, schwarzer Frucht, dicht, geschliffene Tannine, sauber definiert, weder bitter noch rau oder spröde. Die Methode scheint ungemein guten Stoff zu erbringen. Die Rasse zieht sich bis ins Finale, alles tänzelt spielerisch um die schwarze Frucht herum. Ausbau für 15 - 18 Monate in französischen Barriques.

Passt zu

allen Arten von klassischen Fleischgerichten, Kalb-, Schweine-, Rind-, Lamm-, Enten-, Wild-, Brathähnchen-, Braten-, Schmorbraten- und Grillgerichten. Château Fontenil ist auch gut, wenn er mit asiatischen Gerichten, Fischgerichten zum Beispiel mit Thunfisch, Pilzen und Teigwaren zusammengebracht wird.