CANON FRONSAC - BORDEAUX CHÂTEAU LAMARCHE





GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank Voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge kurz sehr lang

AROMEN

Schwarze Joha.
Brombeere
Schwarze Kirsche
Blaue Pflaume
Schwarzer Pfeffer
Getoastetes Brot
Zedernholz
Schokolade

ANLASS

Abend zu zweit besonders lagerbar Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2046 14 bis 16°C ein bis drei Stunden dekantieren bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

Vanille

erfrischende Säure zupackendes Tannin mittlere Barriquenote trocken



Rebsorten Cabernet Franc Malbec

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Schwefel

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100

