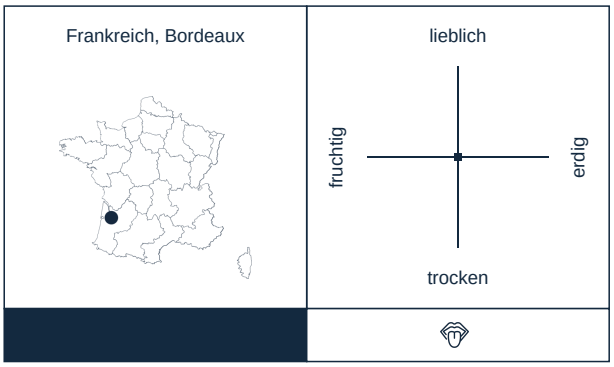
LA FLEUR SAINT GEORGES AOC
LA FLEUR SAINT GEORGES AOC

CHÂTEAU LA FLEUR SAINT GEORGES | 2016



Die sortentypische Aromapalette der Rebsorte Merlot prägt die Aromatik im Bouquet: Gewürze, Kräuter, vegetabile Noten sowie reife Fruchtaromen. Es ist ein klassischer Wein, der als typischer Vertreter dieser Appellation stehen kann. Im Gaumen zeigt er sich nach einigen Jahren der Flaschenreife von der samtigen, zugänglichen Art: mit viel Schmelz und Ausgewogenheit. Das Finale gefällt und ist anhaltend.



Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Genussreife: 7 - 10 Jahre

Während zwölf Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Fruchtig, Krautig/Vegetativ, Würzig

Käse, Wähen/Quiche, Pot-au-feu, Kalbsbraten, Kalbskotelett, Kalbsragout/Kalbsvoressen, Lammkotelett/Lammchops, Lammragout/Lammvoressen, Rindsbraten, Rindsragout/Rindsvoressen, Schweinsbraten, Schweinsragout/Schweinsvoressen

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**
mild				**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873