



Château Villars

AC Fronsac, 2016

750 ml

Art-Nr. 25603716

Mit dunklem Rubinrot zeigt er sich fruchtig und frisch wie selten, dabei ist er dicht und elegant ohne grosse Ecken und Kanten. Langanhaltender und kräftiger Nachklang.

Herkunft:	Frankreich / Bordeaux / Fronsac und Canon-Fronsac
Traubensorte:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Châteaubriand, Filet Wellington, Gulasch, Boeuf bourguignon, Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Vinifikation:	vollständig entrappt, Eiweisschönung, Gärung im Betontank
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
Ausbau:	in teils neuen und gebrauchten Barriques
Abfüllung:	keine Filtration
Ausbaudauer:	12 Monate
Volumen:	14.0 %



Vegan