

# WEINBAU FRÉDÉRIC FOURRÉ

## RADEBEUL



### CHÉRI - WEINEXPERTISE

REBSORTE :	GRAUBURGUNDER & RIESLING, NACH SHERRY ART
SÄURE IN G/L :	7,3
RESTZUCKER IN G/L :	0,2
ALKOHOL IN % VOL :	13,0
FARBE:	BRONZE, BERNSTEIN
DUFT:	IN DER NASE ÜBERRASCHT DIESER WEIN DURCH EINEN KRÄFTIGEN UND KOMPLEXEN DUFT NACH REIFEN ÄPFELN, VERMOUTH UND GETROCKNETER PAPAYA SOWIE ZITRONENSCHALE UND HONIGMELONE. BEIM RIECHEN WIRD MAN AN ZIMT, WALNÜSSE UND HASELNÜSSE ERINNERT.
GESCHMACK:	AM GAUMEN PRÄSENTIERT SICH DIESER WEIN RUND MIT EINER HARMONISCHEN UND FRISCHEN SÄURE. DAS GESCHMACKSBILD STELLT SICH ÄHNLICH KOMPLEX DAR WIE DER DUFT. DABEI SIND HASELNUSSAROMEN SOWIE REIFE APFEL- UND ZITRONENSCHALENNUANCEN VORDERGRÜNDIG. IM ABGANG FOLGT EINE ÜBERRASCHEND INTENSIVE MINERALITÄT, WELCHE SICH TROCKEN UND SALZIG OFFENBART.
VERZEHREMPFEHLUNG:	ZWISCHEN 6°C UND 8°C ALS APERITIF SERVIEREN, ODER ALS BEGLEITER ZU POULARDENBRUST MIT PFIFFERLINGEN A LA CREME. DESWEITEREN EIGNET SICH UNSER SÄCHSISCHER CHERI ALS IDEALER PARTNER ZU HARTKÄSEN WIE COMTÉ.
HERSTELLUNG:	DER CHERI WURDE 5 JAHRE OHNE TEMPERATURREGULIERUNG ( IM SOMMER BEI BIS ZU 40°C ) EXTREM OXYDATIV ( HALBVOLLER TANK UND ALTEM HOLZ ) AUSGEBAUT. DABEI WURD DIE HERSTELLUNGSWEISE VON DER SPANISCHEN SHERRY- UND DER FRANZÖSISCHEN VIN JAUNE PRODUKTION TEILWEISE ÜBERNOMMEN WERDEN.
PREIS:	0,5 L, € 14,50 BRUTTO

---

**Weinbau Frédéric Fourré**

Kleist Str 12 o 01129 Dresden

0179 67 90 863 o [foure.fred@googlemail.com](mailto:foure.fred@googlemail.com)

[www.weinbau-fourré.de](http://www.weinbau-fourré.de)