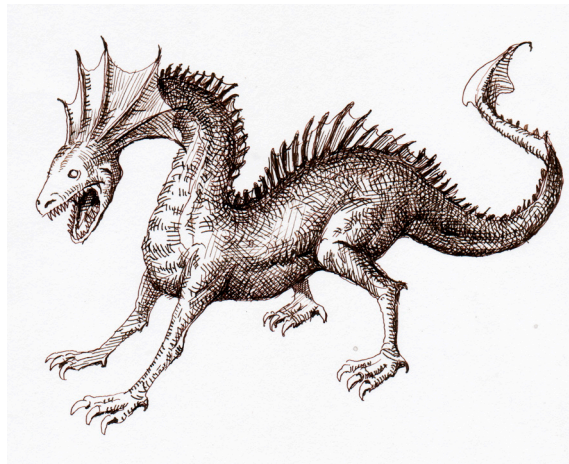


WEINBAU FRÉDÉRIC FOURRÉ

RADEBEUL



CHIMÄRE DE SAXE - WEINEXPERTISE

EDITION:	CYRIL MASSIMELLI BY: WWW.THEGRASSISGREENER.DE
JAHRGANG:	2014
SORTE:	GRAUBURGUNDER & SPÄTBURGUNDER (BLANC DE NOIR)
L. NR.:	0414
QUALITÄTSSTUFE:	DEUTSCHER WEIN
SÄURE IN G/L:	6,7
RESTZUCKER IN G/L:	6,9
ALKOHOL % VOL:	12,0
INHALT:	0,75
FARBE:	ZITRUSGELB MIT GOLDENEN REFLEXEN
DUFT:	FRUCHTIGKEIT GEPAART MIT WÜRZIGKEIT, EXOTISCHE FRÜCHTE WIE ANANAS, REIFE PFIRSICHE UND FRISCHE MANDELN NEHMEN DIE NASE EIN, EINE LEICHTE KRÄUTERIGKEIT WIE EINE SOMMERWIESE NACH REGEN.
GESCHMACK:	DER WEIN ÜBERZEUGT DURCH SEIN KÖRPERLICHES MUNDGEFÜHL UND SEINE FRISCHE SÄURE. DER TYPISCHE BURGUNDER-SCHMELZ WIRD VON GELBEN FRÜCHTEN WIE APRIKOSEN UND LEICHT GRÜNLICHEN MIRABELLEN BEGLEITET. DAZU KOMMT EINE WÜRZIGKEIT, DIE DEN WEIN WIE EINEN ROTEN FADEN DURCHLÄUFT. IM ABGANG SCHMECKT MAN ZITRUSFRÜCHTE, LEICHTE SAUERKIRSCHEN UND EINE APPETITANREGENDE PFEFFRIGKEIT. ER HAT SCHÖNE, STRUKTURGEBENDE TANNINE UND NOCH IM ABGANG MERKT MAN DIE LEICHT RAUCHIGE NOTEN DES HOLZES.
VERZEHREMPFEHLUNG:	GEGRILLTES THUNFISCHFILET MIT GESCHMORTEM PAPRIKAGEMÜSE UND ZITRONENPFEFFERPOLENTA.
PREIS:	€ 13,50 BRUTTO

Weinbau Frédéric Fourré

Kleist Str 12 o 01129 Dresden

0179 67 90 863 o fourre.fred@googlemail.com

www.weinbau-fourre.de