

CHÂTEAU LA FREYNELLE - DAS PERFEKTE TRIO ...



BORDEAUX BLANC:

Klare Aromen wie Grapefruit und Stachelbeere, leicht mineralisch mit einer unheimlichen Frische. Obgleich trocken ausgebaut hat der Wein dennoch wenig Säure (4g/l Restzucker).

BORDEAUX CLAIRET:

100% Cabernet-Sauvignon. Kräftige Farbe, intensive Noten von roten Beeren. Die Frische eines Roséweins mit den leichten Tanninen des Rotweins. Sehr elegant.

NEU IM SORTIMENT - BORDEAUX ROUGE:

Cabernet-Sauvignon und Merlot. Die Tannine sind harmonisch in die Fruchtigkeit des Merlot und die Kräftigkeit des Cabernet-Sauvignon eingebunden.

... wir haben die drei Weine von Véronique Barthe, der Besitzerin von Château La Freynelle für Sie verkostet und sind begeistert. Es sind wunderbare Essens-Begleiter:

Bordeaux Blanc ist passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten, Pasta, Risotto und auch wunderbar mit Ziegenkäse. **Bordeaux Clairet** ist ein guter Partner von gegrilltem und gewürztem Fleisch, von Sushi und asiatischen Speisen. Beide kann man auch hervorragend als Apéritif genießen! **Bordeaux Rouge** harmoniert mit Wild, Geflügel und Braten. Schinkenbrett und Trüffelsalami passen ebenso wie ein Comté oder Bergkäse.

Viel Spass beim Verkosten !!