



## Fortin Plaisance Saint-Emilion In Eichenfässern ausgebaut

Der Legende nach geht die Anlage der Rebflächen auf die Zeit der Römer zurück. Im 13. Jahrhundert entwickelte sich diese berühmte Appellation und gewann an Renommee. Der 8 bis 10monatige Ausbau in Eichenfässern verleiht dem Wein seine sehr angenehme Tannintextur. Fortin Plaisance ist eine aus sorgfältig ausgewählten Weinen verschiedener Weingüter gewonnene Cuvée.



### Der Wein

Lage: in der Gemeinde Saint-Emilion, 50 km östlich von Bordeaux.  
Terroir: Lehm-Kalkboden und Kies-Sandboden  
Sortenbestand: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon  
Ausbau: 8 bis 10 Monate in Eichenfässern  
Lagerpotenzial: 3 bis 5 Jahre

### Verkostungsnotizen

Kräftiges Rubinrot.  
Ein Bouquet mit Noten von altem Leder, Quitten, Schwarzkirschen und Röstbrot.  
Nach einem glatten Anklang entfaltet der Wein im Mund Fleischigkeit und Fülle. Gelungenes Gleichgewicht zwischen Frucht und Holz.  
Ein gefälliger und aromatischer Abgang und ein herrlicher, von Röstnoten geprägter Nachgeschmack.

### Essen & Wein

Probieren Sie ihn zu gefülltem Entenbraten, geschmortem Kalbfleisch "Marengo", Lammragout oder Käsesorten wie Schafskäse, Saint-Nectaire oder Mimolette.

