



# FORTIN PLAISANCE

## SAINT-ÉMILION - 2017

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. Fortin Plaisance ist eine aus sorgfältig ausgewählten Weinen verschiedener Weingüter gewonnene Cuvée.

### DER WEINBERG

**GEMEINDE :** SAINT-ÉMILION

**TERROIRS :** LEHM-KALKBODEN UND KIES-SANDBODEN

**REBSTOCKDICHTHE :** 5 500 REBSTOCK / HA

**REBSORTEN :** MERLOT, CABERNET SAUVIGNON.

**JAHRESERTRAG :** 53 HL / HA

### DER WEIN

#### Assemblage

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.

#### Weinbereitung

Traditionelles Verfahren.

#### Weinausbau

6 Monate in Eichenfassern.

#### Lagerpotential

Dieser Wein, der sofort genossen werden kann, hat eine Kapazität für die Alterung von 3 bis 5 Jahre.

#### Verkostung

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.

### AUSZEICHNUNGEN

Gold, Concours de Bordeaux, 2019

