

Wild Fabre

Ohne zugesetzte Sulfite, AOC Haut-Médoc



DOMAINES FABRE
BORDEAUX - FRANCE

Historisch

Seit mehreren Jahren orientieren sich Domaines Fabre an ihren Anbaupraktiken, um die Umwelt besser zu schützen, was zur HVE-Zertifizierung (High Environmental Value) Level 3 führte. Darüber hinaus wurde 2018 aufgrund außergewöhnlicher klimatischer Bedingungen und eines festen Wunsches des technischen Teams haben wir beschlossen, eine Cuvée ohne Zusatz von Sulfiten zu vinifizieren..



Verkostung



Intensive lila Farbe.



Sehr ausdrucksstarke Nase, Noten von kleinen Beerenfrüchten, Blaubeeren und Johannisbeeren.



Am Gaumen reichlich fettige und runde Tannine. Schöne Frische und Länge.

Information



100% Cabernet Sauvignon.
Issu de la dernière parcelle récoltée en 2018.



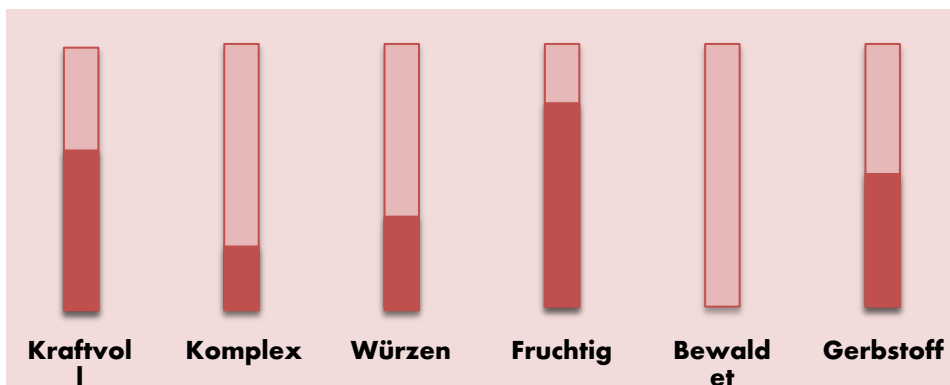
30 minutes



13-14°



Kalbfleisch, Geflügel, Aperitifs, Aufschnitt, Käse.



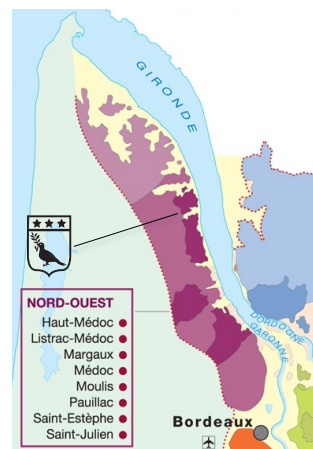
AOC: Besonderheiten

Die Appellation Haut-Médoc erstreckt sich über 52 km von Nord nach Süd. Es vereint außergewöhnliche Terroirs mit einem Überwiegenden Anteil an Kies (hauptsächlich Garonne), der in Hügeln abgelagert ist. Es ist das Land von Cabernet Sauvignon. Der Weinberg besteht dort seit 2000 Jahren dank der Leidenschaft der Winzer.

Domaines FABRE – Cissac-Médoc, 33250 PAUILLAC, France

Tel : +33 (0)5 56 59 58 16 – Fax : +33 (0)5 56 59 57 97

Email : info@domaines-fabre.com / Site Web : www.domaines-fabre.com



Ein Wein, der die Frische der Früchte und die Dichte von Cabernet Sauvignon respektiert.

