Princess Gaby / Château Gaby

TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Fronsac / AOP Canon Fransac Grand Vin (Bordeaux)
Traubensorten:	80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon (BIO AB) (ca. 45-jährige Rebstöcke)
Ausbau:	Um die Komplexität zu erhöhen, wird Princess Gaby in Fässern ausgebaut, die für die Herstellung des preisgekrönten Château Gaby verwendet wurden.
Auszeichnungen:	Peter Moser mit 92/100 Falstaff Punkte I Forbes 92-93/100 Zeitschrift Terre de Vins: Goldmedaille Guide Hachette des Vins: als «Coup de Coeur» - Herzenswein bezeichnet!
Lagerfähigkeit:	10 - 15 Jahre
Alkohol:	15% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation

Auge:
Intensives Rubingranat, mit violetten Reflexen und dezenter Randaufhellung.

Nase:
In der Nase entfalten sich intensive Aromen von roten Früchten wie Johannisbeeren und Kirschen, harmonisch begleitet von Lakritznoten. Die Komplexität wird durch Nuancen reifer schwarzer Kirschen, Pflaumen und Brombeeren verstärkt, ergänzt durch Veilchen, Zedernholz und erdige Mineralität. Feine Anklänge von Leder, Tabak und Kakao, geprägt durch die Reifung in Eichenfässern, verleihen dem Wein Tiefe und Eleganz.

Mund:
Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig und ausgewogen mit einer seidigen Textur, die die reifen Aromen von dunklen Kirschen, schwarzer Johannisbeere und roter Pflaume zur Geltung bringt. Begleitet wird die saftige Frucht von feinen Noten von Lakritz, getrockneten Kräutern und einer dezenten Würze, die dem Wein eine faszinierende Tiefe verleihen. Die Tannine sind feinkörnig und hervorragend eingebunden, sie geben dem Wein Struktur, ohne ihn schwer wirken zu lassen. Eine lebendige Säure sorgt für Frische und Balance, hebt die Fruchtaromen hervor und macht den Wein besonders vielseitig in der Speisenbegleitung. Der Abgang ist lang und elegant, geprägt von anhaltenden Noten dunkler Beeren, mineralischen Akzenten und einer sanften Holznote, die die Reifung in Eichenfässern widerspiegelt. Durch seine geschmeidige Struktur und harmonische Komplexität besitzt dieser Wein ein großes Alterungspotenzial und wird mit den Jahren an zusätzlicher Tiefe und Raffinesse gewinnen.

Princess Gaby bietet ein bemerkenswertes Preis-Leistungs-Verhältnis und ist eine ausgezeichnete Wahl für Weinliebhaber, die die Eleganz und Komplexität der Bordeaux-Weine schätzen.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem und weissem Fleisch, Lamm oder Wild, reifem, rezenten Käse.

Ideale Ausschanktemperatur: 17° C / Wein unbedingt karaffieren!