

## Château Gaby / Château Gaby

<b>Herkunft:</b>	Fronsac / AOP Canon Fronsac Grand Vin (Bordeaux) Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (FR-BIO-1)
<b>Ausbau:</b>	während 24 Monaten im Eichenfass, 50% in neuen Fässern.
<b>Auszeichnungen:</b>	<b>Vivino: Top 1% aller Weine der Region</b> Wine Spectator und Wine Enthusiast 91/100 James SUCKLING 92/100   Decanter 92/100   Forbes 94/100 Zeitschrift Terre de Vins: Silbermedaille Guide Hachette des Vins: **
<b>Lagerfähigkeit:</b>	10 - 15 Jahre
<b>Alkohol:</b>	15% vol.
<b>Grösse:</b>	75 cl



## Degustation

### Auge:

Intensives Granatrot mit leuchtenden Reflexen und zarter Randaufhellung

### Nase:

Ein komplexer Wein mit Aromen von schwarzen Kirschen, süßem Tabak und Vanille, begleitet von subtilen holzigen Nuancen. Die intensive Nase entfaltet Noten reifer roter und schwarzer Früchte, die durch feine Gewürze ergänzt werden. Ein Hauch von erdigen Akzenten verleiht dem Bouquet zusätzliche Tiefe und Eleganz.

### Mund:

Ein eleganter Wein mit dezenten holzigen Untertönen, die seinen edlen Charakter unterstreichen. Reife rote und schwarze Früchte, ergänzt durch Noten von Trüffel, Leder und mineralischen Anklängen, verleihen ihm Tiefe und Komplexität. Am Gaumen zeigt er sich rund und ausgewogen mit feinkörnigen Tanninen, saftiger Kirsch- und Brombeerfrucht sowie Nuancen von Dörrobst und kandierten Orangenzesten. Der lange, harmonische Abgang mit würzigen und leicht gerösteten Noten macht ihn zu einem idealen Begleiter für buttrige Speisen, gereiften Käse und gebratenes Fleisch.

## Trinkempfehlung

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

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!