



ZWEIFEL

1898

LA FAGOTIÈRE BIO

AOC Ch. Neuf-du-Pape
La Fagotière
2020



Herkunft

Lehm-, Kalkstein-, Kieselsteineböden

Traubensorten

80% Grenache, 20% Syrah

Vinifikation

8 bis 12 Monate in foudre (Eichenholzfass)

Degustationsnotizen

Komplexe Aromatik (Cassis, Pflaume, Zimt, Kirsche). Muskulö.
aber rund und geschmeidig mit erstklassigem Tannin. Langer, würziger Abgang.

Geniessen zu

Rotem Fleisch, Kalbsleber

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch