

---

# ANDRE KUNZ

---

<b>Gebiet</b>	St. Emilion
<b>Wein</b>	Faugères
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Trinkreife</b>	warten (2023 - 2040)
<b>Bewertung</b>	18/20

Kunz Fassprobe 17: (85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 32 hl/ha, Produktion 80'000 Flaschen) Florales, dichtes, frisches Bouquet, Erdbeergelee, Himbeeren, Mocca, Vanille, Red Currant, rote Lakritze. Cremiger, dichter, vielschichtiger, eleganter Gaumen mit dichter, süßer Frucht, viel feinem Tannin, dichter, fein muskulöser Struktur, kräftiger, vielfältiger Aromatik, sehr langer, frischer Abgang mit süßem Rückaromen.

