



2007 L'Inclassable

Cru Bourgeois Médoc AOC Lafon-Fauchey

Wegen eines Gerichtstreits darf Rémy Fauchey seinen Lafon nicht mehr Lafon nennen. Doch mit dem neuen Namen L'Inclassable macht er weiter Furore! Würziges Bouquet, schwarze Pflaumen, Tabak, öffnet sich langsam. Im Gaumen fleischig, mit viel Fett im fülligen Extrakt, Brombeeren im Finale. Zeigt Reserven und ist einer der besten Médocs in diesem Preisbereich!

Bewertung: 17/20 Wein Wissener

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: 2013 - 2026

Traubensorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: SCEA Vignobles Rémy Fauchey

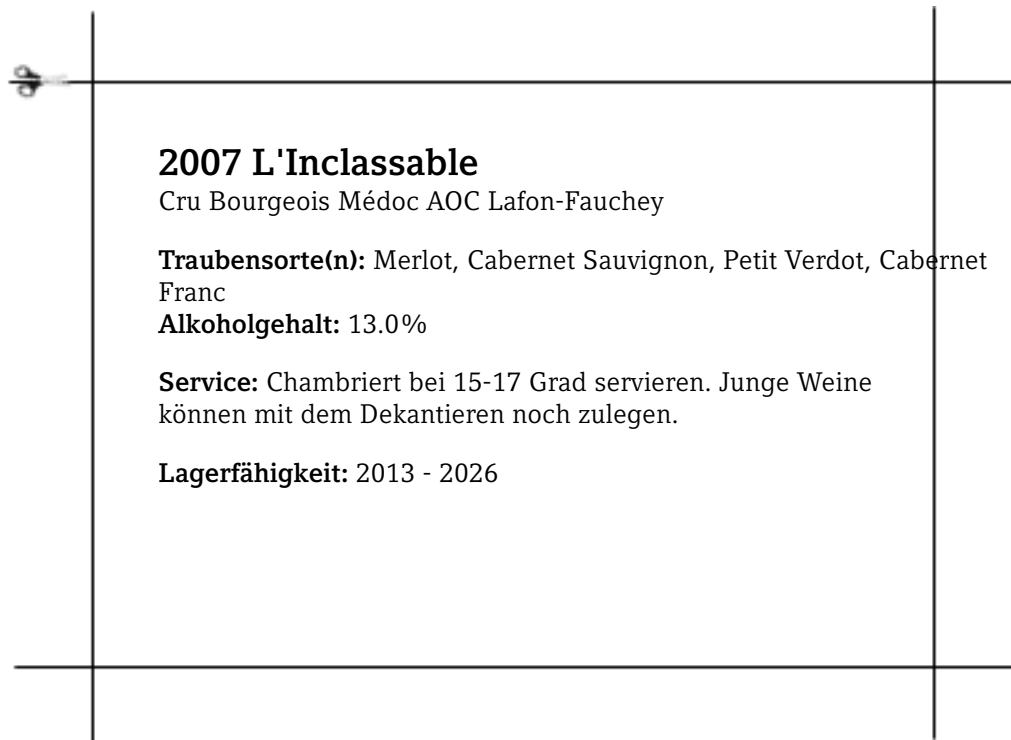
Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2007 L'Inclassable
Cru Bourgeois Médoc AOC Lafon-Fauchey

Traubensorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13.0%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: 2013 - 2026