



Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Wie immer ganz vorne dabei in St-Émilion

Beschreibung:

Aufgrund der schwierigen Wetterbedingungen lagen auch die Erträge von Château Figeac sehr niedrig – nach der Ernteselektion waren es gerade mal 31 Hektoliter, was der Produktion von nur wenig mehr als 4.000 Flaschen pro Hektar entspricht. Statt der üblichen 120.000 Flaschen gibt es dieses Jahr nur die Hälfte. Die Trauben jedoch, die eine äusserst strenge Qualitätsprüfung bestanden haben, sind zu einem erstklassigen Saint Émilion herangereift. Die Cuvée setzt sich aus 39 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot und 28 % Cabernet Franc zusammen, zu 100% angebaut in neuer Eiche. Das Resultat ist ein Wein, der mit erhabenem Bouquet mit viel roter Frucht und Sandelholz, ungeheurer Finesse und perfekt polierten samtigen Tanninen am Gaumen sowie einem konzentrierten, ungemein beruhigenden Finale fasziniert.

Aromenprofil:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Eigenwilliges, schwer anzugehendes Bouquet, Kräuter, Rauch, ein Hauch Geraniol in der rundum blaubeerigen Frucht. Im Gaumen kommt dann eine gewisse Grösse und Länge zum Tragen, feinste Tannine, veloursartiger Fluss, feinsandiges Finale. Ist auf gutem Weg. Vielleicht der letzte Figeac im alten Stil. Denn ab jetzt kommt Michel Rolland als neuer Berater durch die alte Kellertüre!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Artikelnummer: 0473712

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 93/100, Parker 91+/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91-94/100
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.