



Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Grandiose Leistung von Stephen Carrier

Beschreibung:

Der Weisswein Fieuzal ist schon lange in der Topliga der Pessac-Léognans vertreten. Jetzt hat es auch der Rotwein geschafft-dank der Lese zum perfekten Zeitpunkt.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, rotbeerige Konturen, Brasil-Tabak und Noisette-Schokolade, dahinter Preiselbeernektar, helles Edelholz und weisser Pfeffer. Am geradlinigen saftigen Gaumen mit seidiger Textur und herrlicher reifer Extraktfülle, besticht dabei durch Reinheit und Präzision, perfekt balancierte Rasse und sein engmaschiges reifes Tanningerüst. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale Schattenmorelle, Eisenkraut und erhabene Adstringenz.

Passt zu:

Zu Rindsschmorbraten in Rotwein ebenso ausdrucksstark wie zu Entenbrust mit dunkler Sauce. Gleichermassen harmonisiert er mit Steinpilz-Omelette, Rindsfilet mit Schalottenjus oder Lammrücken mit Kräuterkruste.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2029-2052

Rebsorte(n): 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

Artikelnummer: 0480123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95+/100, Decanter 93/100, James Suckling 93/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
Trinkreife:	2029-2052
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.