



Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein Muss für jeden Bordeaux-Fan

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 harmoniert 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
Artikelnummer: 0480125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

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