



## Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Aus Figeacs Schatzkammer in perfekter Trinkreife

### **Beschreibung:**

Château Figeac ist ein wunderschöner Landsitz auf dem Kiesplateau des St. Émilion. Figeac-Weine begleiten die Ewigkeit. Er kann in seiner Jugend genossen werden wie nach mehreren Jahrzehnten.

### **Aromenprofil:**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Das Bouquet zeigt Dichte und beginnt mit kirschigen Nuancen, dann wechselt das Fruchtspiel auf Preisel- und Maulbeeren, dahinter findet man Lakritze und dunkle Edelhölzer. Im Gaumen viel süssliches Malz, die Textur ist samtig, es ist aber auch eine nicht zu unterschätzende Adstringenz vorhanden, gebündeltes, langes Finale mit Rasse und viel Aromendruck.

### **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

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2039

**Rebsorte(n):** 35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot

**Artikelnummer:** 0473714

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Figeac

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 96/100
<b>Rebsorte(n):</b>	35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.