



## Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Neal Martin: «The 2015 Figeac was stunning and the 2016 no less.»

### 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% ausgebaut 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:

Sehr dichtes Purpur mit schwarzer Mitte und lila Rand. Was für ein feingliedriges Parfüm mit Cassis, Walderdbeeren und Brombeeren, dahinter Lakritze, parfümierter Pfeifentabak, Schokopastillen und ein Touch feiner Röstaromen. Am eleganten Gaumen mit hochfeinen Tanninen und guter Struktur, im Rückaroma viel Heidelbeeren. «Alles in Balance und von nichts zu viel», meint Frédéric Faye: es hat Frucht, Frische und Kraft, plus ein nicht enden wollendes Finale. Grandiose Delikatesse, auf (fast) gleichem Niveau wie im letzten Jahr!

### 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:** 14.0%

**Trinkreife:** 2027-2052

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

**Artikelnummer:** 0473716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Figeac

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Neal Martin 100/100, Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 96/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19+/20
<b>Rebsorte(n):</b>	35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	2027-2052
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.