



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Erhält zurecht die Höchstwertung

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.

Degustationsnotiz:

37 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 33 % Cabernet Sauvignon, 14 % vol., 39 hl/ha. Dunkles Purpurgranat mit violetten Reflexen. Ein betörendes, opulentes Bouquet mit frischen Alpenheidelbeeren und reifen Waldhimbeeren. Im zweiten Ansatz schwarze Johannisbeerdrops und Lakritze sowie parfümierter Pfeifentabak. Am Gaumen mit cremiger Textur und eine royale Grösse zeigend, getragen von einer magischen Frische, was für eine Symphonie. Im gebündelten Finale katapultiert sich diese Delikatesse zu einem Feuerwerk aus Heidelbeeren, Brombeergelee und stützender Mineralik. Dieser St.-Émilion konnte mich an diesem Tag als einziger Wein völlig überzeugen und erhält dafür zurecht die Höchstwertung. Auf meine Frage, was das Besondere am 2018er sei, antwortet Frédéric Faye stolz lächelnd: «Harmonie!»

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2028–2058

Rebsorte(n): 37% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 98/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnock 98/100, Neal Martin 97/100, Parker 97-99/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n): 37% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc
Trinkreife: 2028-2058
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.