



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Émilion AOC

„Magnificent!“

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:

Purpurgranat mit rubinrotem Rand. Ein erhabenes Bouquet mit reifen Walderdbeeren und betörenden Veilchen. Im zweiten Ansatz edle Cassiswürze, Grafit Spuren und Brombeergelée. Am royalen Gaumen mit samtiger Textur und kakaoartigem Tanningerüst, die perfekt stützende Rasse umhüllt den Wein wie ein Kaschmirmantel; der Wein wirkt schwerelos. Im gebündelten Finale ein Feuerwerk aus blauen Beeren, tiefgründiger Terroirwürze und einer königlichen Adstringenz. Man hält unwillkürlich inne und genießt den Moment. Das Rückaroma ist intensiv und hält ganz lange an. Für Frédéric Faye kurz und knapp: „Magnificent!“.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Émilion & Satellites

Produzent: St-Émilion AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2028-2060

Rebsorte(n): 36% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Artikelnummer: 0473719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 99/100, James Suckling 98/100, Parker 97/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	36% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Trinkreife:	2028-2060
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.