



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Must-Have mit perfekter Symbiose

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:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Ein delikates Parfüm umschmeichelt die Nase mit frisch gepflückter Waldhimbeere, roter Kirschsafft und verführerisches Veilchenparfüm. Im zweiten Ansatz weißer Kampotpfeffer, Nelkenköpfe und Lakritze. Am royalen Gaumen mit seidiger Textur, fleischige Extraktfülle, magisch balancierte Rasse und perfekt modellierter Körper. Im konzentrierten Finale ein Feuerwerk mit Alpenheidelbeere, Graphitnoten und einer Adstringenz, die völlig ausgeglichen und in perfekter Balance ist. "Killing me softly" beschreibt diese anmutige Diva als Lied perfekt! Im nicht enden wollenden Rückaroma Kirschfrucht und dunkle Mineralik in grandioser Symbiose!

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: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2029-2059

Rebsorte(n): 37% Merlot, 32% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0473720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 100/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 97/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	37% Merlot, 32% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2029-2059
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.