



## Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Grandiose Leistung von Frédéric Faye und seinem Team

### 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:

Purpurrot mit opaker Mitte und aufhellendem Rand. Verführerisches Bouquet, reife Waldhimbeeren, betörendes Veilchenparfüm und rotes Johannisbeergelee. Im zweiten Ansatz Johannisbeerdrops und zarter Iris-Duft. Am energiegeladenen Gaumen seidige Textur, herrliche Extraktfülle, sehr präzise vinifiziert, verliert nie seinen Weg, engmaschiges, perfekt reifes Tanningerüst und perfekt geformter Körper. Im gebündelten Finale eine volle Ladung mit blauen Beeren, jetzt kommt die vibrierende Rasse dazu, tiefschürfende Terroirwürze, wird immer länger.

### 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:** 14.0%

**Trinkreife:** 2028–2050

**Rebsorte(n):** 40% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 29% Merlot

**Artikelnummer:** 0473721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Figeac

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Neal Martin 95-97/100, Antonio Galloni 93-95/100, James Suckling 94-95/100, Parker 94-97/100, WeinWisser 19/20  
**Rebsorte(n):** 40% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 29% Merlot  
**Trinkreife:** 2028-2050  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 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.