



Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Émilion AOC

Gesuchte St-Émilion-Delikatesse

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:

Dicht verwobenes Bouquet, Wildkirsche, zartes Irisparfüm, dunkler Graphit, ein Hauch Veilchen und Heidelbeergelée. Am sublimen tiefgründigen Gaumen mit seidiger Textur, integrierten, gut stützenden Tanninen, balancierter Rasse und engmaschigem Körper. Im aromatischen, langanhaltenden Finale eine Explosion von Brombeeren, Herzkirsche, dunkler Schokolade und Alpenheidelbeere, erhabene Adstringenz. Für die Bestnote reicht es dieses Mal nicht ganz, aber der (neue) 1er Grand Cru Classé «A» ist auf bestem Weg dahin. Die früheste Ernte im Hause Manoncourt, Start am 01. September (bis 26.9.). Für Madame Manoncourt ein «typischer Figeac».

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-Émilion & Satellites

Produzent: St-Émilion AOC

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2030–2065

Rebsorte(n): 39% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 28% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 100/100, Decanter 98-100/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnock 96-98+/100, James Suckling 99/100, WeinWisser 19,5+/20
Rebsorte(n):	39% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 28% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2065
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.