



Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein Muss für jeden Bordeaux-Fan

Beschreibung:

Der Weisswein Fieuzal ist schon lange in der Topliga der Pessac-Léognans vertreten. Jetzt hat es auch der Rotwein geschafft-dank der Lese zum perfekten Zeitpunkt.

Degustationsnotiz:

Sattes Granat. Intensives, süsses Waldbeerbouquet, dahinter Veilchen und erkalteter Früchtetee sowie rote Pflaumen. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Körper und festem Tanningerüst. Im gebündelten Finale viel rot- und blaubeerige Früchte gepaart mit stützender Mineralik und edler tabakiger Würze, kann noch zulegen!

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: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Artikelnummer: 0480118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92-93/100, Parker 91-93/100
Rebsorte(n):	Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
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.