



## Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Top-Wert aus Pessac-Léognan

**Beschreibung:**

Spiegelt den Jahrgang perfekt wieder.

**Degustationsnotiz:**

Betörendes Bouquet, frischgepflückte Himbeeren vermischen sich mit tasmanischem Bergpfeffer, dahinter ein Strauss Flieder und roter Johannisbeernektar. Am saftigen Gaumen mit seidiger Textur, stützendem Tanningerüst, tänzerischer Rasse und druckvollem Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale Schattenmorellensaft, Kardamom und Sandelholz, endet mit fein mehlig Adstringenz.

**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

**Trinkreife:** 2028-2048

**Rebsorte(n):** 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0480124

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Fieuzal

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 91-93/100, Vinum 91-93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2028-2048
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.