



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 mehliger 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

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

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