



Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Ein exotischer Charmeur

Beschreibung:

Das Château de Fieuzal liegt in einer Weinbauregion im Südwesten Frankreichs, deren Böden mit Kieselsteinen übersät sind. Der aussergewöhnliche Geschmack dieser Weine ist auf die Trauben zurückzuführen, die von 30 bis 50 Jahre alten Rebstöcken stammen.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Grüngelb. Betörendes Bouquet mit frisch gepflückten Aprikosen, ein Hauch Litschi und Mandarinenzesten, dahinter Weingartenpfirsich und Wiesenkräuter. Am komplexen Gaumen mit herrlicher Extraktfülle, pfeffrig, saftig und grandios balancierter Rasse. Im energiegeladenen Finale Passionsfrucht, Babyananas und Guave.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Pessac-Léognan AOC
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Sauvignon Blanc, Sémillon
Artikelnummer:	0486820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 96/100, Decanter 92/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 89-91/100, Parker 93/100, WeinWisser 18.5+/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	Sauvignon Blanc, Sémillon
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren