



Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC, Marie-Jeanne /Limited Edition

Gehört zur Weisswein-Elite aus Léognan

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.

Aromenprofil:

(st) Betörendes Bouquet, gelber Jonagold, Nektarine, Melisse und Schlüsselblume. Am energiegeladenen, tiefgründigen Gaumen mit tänzerischer Rasse, tiefgründiger Mineralik und mittlerem Körper. Im aromatischen, stahligen Finale Agrumen und Wachsnoten.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon

Artikelnummer: 0486821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95+/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.