



Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Vom Virtuosen Michel Rolland

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit schwarzer Mitte violetter Rand. Ein Konzentrat mit Heidelbeeren, Cassisblüten und Brombeeren. Ausladend und voluminös, könnte man blind durchaus auch nach Kalifornien stecken, aber mit grosser Präzision vinifiziert. Im zweiten Ansatz duftige Veilchen, Kokos und dunkle Edelhölzer. Am kräftigen Gaumen mit perfekt ausgereiften, seidigen Tanninen, dann legt das elegante Muskelpaket (erinnert an einen 100-Meter-Sprinter) los und wird immer länger. Im gebündelten Finale ein grandioses Crescendo von Wildkirschen, getrockneten Heidelbeeren und würzigen Graphitnoten.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	St-Emilion AOC
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0496614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Péby Faugères

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Jeb Dunnock 95/100, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.