



Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Ein sehr präziser Péby mit einem beachtlichen Potential

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Undurchdringliche Farbe Violett-Schwarz. Delikat und wuchtig zugleich, hoch reife Fruchtkomponenten zeigend, von Cassis über Waldbeeren bis hin zu einem süsslichen Grenadinetouch. Im zweiten Ansatz; wunderschöne Kräuternoten und konfierte Früchte, vermischt mit einem Hauch Jasminduft. Im Gaumen Power und Finesse in einem, das Extrakt wirkt dropsig und parfümiert, alles ist wie ein frisch gehackter Beerencocktail auf der satten, stoffigen Zunge. Ein sehr präziser Péby mit einem beachtlichen Potential.

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: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2054

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0496615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Péby Faugères

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Jeb Dunnock 97/100, Parker 98/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 92-95/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2054
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.