



Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

«Merlot magic.» James Suckling

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und lila Rand. Was ist denn hier los! Ein blaubeeriges Parfüm mit Brombeeren und Veilchen, total elegant, dazu Iris und schwarze Johannisbeere. Am kräftigen Gaumen mit Heidelbeeren und parfümiertem Pfeifentabak. Die Tannine sind so cremig abgerundet wie das Fahrwerk bei einem Düsenjet – im nicht enden wollenden Finale mit blaubeeriger Frucht und Wachsnöten. Gehört auch dieses Jahr ganz klar in die Spitzengruppe von St.-Émilion!

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: 15.0%

Trinkreife: 2027–2050

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0496616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Péby Faugères

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 96/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 93/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	2027-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.