



Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Besticht dieses Jahr durch Komplexität und Finesse

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 2045
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0496617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Péby Faugères

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19/20, James Suckling 95-96/100, Parker 95/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
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.