



L'Inclassable

Cru Bourgeois, Médoc AOC, Lafon-Fauchey

Beeindruckender Wein

Beschreibung:

Der umtriebige Besitzer des kleinen Weinguts in Prignac macht fast alles alleine. Die ‚One-Man Show‘ des schöpferischen Remy Fauchey bringt enorm charaktervolle und kräftige Weine hervor. Ein ausgezeichnete Essensbegleiter, der auch gut eingelagert werden kann.

Degustationsnotiz:

Recht dunkles Granatlila. Süßes, faszinierendes Pflaumenbukett, Kokosnoten, Szechuanpfefferkörner, Tabak, Flieder und Cassis, wirkt fast etwas parfümiert. Im Gaumen feste Textur, zeigt eine erstaunliche Konzentration, feine Muskeln und im Finale Brombeeren, Zedern und hellen Tabak zeigend.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Médoc

Produzent: Médoc AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 0.52% Cabernet Sauvignon, 0.25% Merlot, 0.18% Petit Verdot, 0.05% Cabernet Fran

Artikelnummer: 0627108

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Inclassable

Cru Bourgeois
Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 18/20, Score 18/20
Rebsorte(n):	0.52% Cabernet Sauvignon, 0.25% Merlot, 0.18% Petit Verdot, 0.05% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.