



2017 Château Faugères

Grand Cru, St-Emilion AOC

Grandioser Wert aus St.-Émilion!

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurgranat mit violetter Rand. Intensive Walderdbeeren, dahinter schwarze Johannisbeeren, Schattenmorellen und Veilchen. Am Gaumen mit cremiger Textur und enormer Konzentration, ohne seine Finesse zu verlieren. Im langen Finale eine Explosion von Alpenheidelbeeren, Cassisdrops und Schlehensaft.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Péby-Faugères
Bewertung(en):	Parker 93+/100, WeinWisser 18/20, James Suckling 92–93/100
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2025–2040
Rebsorte(n):	85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0104617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Faugères

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93+/100, WeinWisser 18/20, James Suckling 92–93/100
Rebsorte(n):	85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2025–2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.