



2017 Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Besticht dieses Jahr durch Komplexität und Finesse

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit schwarzer Mitte violetterm 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:

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): WeinWisser 19/20, James Suckling 95-96/100, Parker 95/100

Ausbau: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2024–2045

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0496617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Péby Faugères

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 19/20, James Suckling 95-96/100,
Parker 95/100
Rebsorte(n): 100% Merlot
Trinkreife: 2024–2045
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.