

2016 L'Inclassable

Cru Bourgeois, Médoc AOC, Vignobles Rémy Fauchey

Eine Klasse für sich von Rémy Fauchey

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 ausgezeichneter Essensbegleiter, der auch gut eingelagert werden kann.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat. Intensives Brombeerbouquet gepaart mit schwarzem Pfeffer und Lakritze, dahinter dunkles Edelholz und ein Hauch Chili. Am Gaumen mit fleischigem Extrakt und spürbarer Adstringends, hat sehr gut Anlagen und braucht einfach Geduld mit der Flaschenreife. Im langen Finale wiederum dunkle Beeren und viel Würze. Der Petit Verdot-Anteil im diesjährigen Blend beträgt 40% (so hoch wie noch nie)!

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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Médoc
Produzent:	Vignobles Rémy Fauchey
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	2024–2039
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 28% Petit Verdot, 15% Merlot, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0627116



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Inclassable

Cru Bourgeois
Médoc AOC
Vignobles Rémy Fauchey

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 52% Cabernet Sauvignon, 28% Petit Verdot,
15% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife: 2024–2039
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.