



2016 Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

«Merlot magic.» James Suckling

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und lila Rand. Was ist denn hier los! Ein blaubeeriges Parfüm mit Brombeeren und Veilchen, total elegant, dazu Iris und schwarze Johannisbeere. Am kräftigen Gaumen mit Heidelbeeren und parfümiertem Pfeifentabak. Die Tannine sind so cremig abgerundet wie das Fahrwerk bei einem Düsenjet – im nicht enden wollenden Finale mit blaubeeriger Frucht und Wachsnoten. Gehört auch dieses Jahr ganz klar in die Spitzengruppe von St.-Émilion!

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 96/100, WeinWisser 19/20, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 93/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2027–2050
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0496616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Péby Faugères

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 96/100, WeinWisser 19/20, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 93/100
Rebsorte(n): 100% Merlot
Trinkreife: 2027–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.