



## 2016 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Neal Martin: «The 2015 Figeac was stunning and the 2016 no less.»

### Degustationsnotiz:

Sehr dichtes Purpur mit schwarzer Mitte und lila Rand. Was für ein feingliedriges Parfüm mit Cassis, Walderdbeeren und Brombeeren, dahinter Lakritze, parfümierter Pfeifentabak, Schokopastillen und ein Touch feiner Röstaromen. Am eleganten Gaumen mit hochfeinen Tanninen und guter Struktur, im Rückaroma viel Heidelbeeren. «Alles in Balance und von nichts zu viel», meint Frédéric Faye: es hat Frucht, Frische und Kraft, plus ein nicht enden wollendes Finale. Grandiose Delikatesse, auf (fast) gleichem Niveau wie im letzten Jahr!

### 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 Figeac

**Bewertung(en):** Neal Martin 100/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 96/100

**Ausbau:** 18 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2027–2052

**Rebsorte(n):** 35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot

**Artikelnummer:** 0473716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Figeac**

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Neal Martin 100/100, Parker 97+/100,  
WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 98+/100,  
Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96/100  
**Rebsorte(n):** 35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc,  
30% Merlot  
**Trinkreife:** 2027–2052  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate in Barrique  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.