



2016 Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein spannender Léognan-Value!

Degustationsnotiz:

Granatrubin. Kompakte, blaubeerige Nase, dahinter schwarze Johannisbeere und edle Würze, gute Dichte. Am kräftigen Gaumen mit mineralischem Kern und enormer Power ausgestattet, viel Brombeere im langen Nachhall – ein mit gutem Potenzial ausgestatteter Langstreckenläufer!

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: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Château de Fieuzal

Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 90-92/100, Wine Spectator 91-94/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 93/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2023–2036

Artikelnummer: 0480116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 90-92/100, Wine Spectator 91-94/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 93/100
Trinkreife: 2023–2036
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.