



## 2018 Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Gehört zur weissen Pessac-Léognan-Elite

**Degustationsnotiz:**

Helles Gelb. Zartes Parfüm nach Mandarine und Mirabellen, dahinter Weingartenpfirsich und stützende Mineralik. Am schlanken Gaumen mit fleischigem Extrakt und viel Souplesse sowie fein nerviger Textur. Im gebündelten, fein aromatischen Finale mit Pampelmuse und Kräutersulz. Hervorragend gelungen, kann noch zulegen.

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Graves/Pessac Léognan

**Produzent:** Château de Fieuzal

**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Parker 92–94/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 90/100

**Ausbau:** in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** Sauvignon Blanc, Sémillon

**Artikelnummer:** 0486818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château de Fieuzal Blanc**

Grand Vin de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Parker 92–94/100,  
Score 18.5/20, Jeb Dunnock 90/100  
**Rebsorte(n):** Sauvignon Blanc, Sémillon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren