



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:	im 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: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren