



2010 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Ein sehr harmonischer Cru mit viel Charme

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Geniales Bouquet, feine Kräuternoten, rote Pflaumen und Johannisbeeren, feine Ruby-Port-Nuancen, sehr homogen im Ansatz. Eleganter Gaumenbeginn, viel Souplesse und stoffiges, veloursartiges Extrakt zeigend, guter Rückhalt, zeigt Parallelen zum eigenen 2001er.

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):	James Suckling 98/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Rebsorte(n):	35% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Artikelnummer:	0473710

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20
Rebsorte(n): 35% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2043
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.