



2015 Château de Fieuzal

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Geheimtipp aus Léognan

Beschreibung:

Stephen Carrier verantwortet seit Jahren die Weine von Château de Fieuzal. Er lässt die ganze Erfahrung aus seinen vorherigen Stationen bei Newton in Kalifornien und Lynch-Bages in Pauillac in seine Arbeit einfließen. Auf die Frage, warum der rote Fieuzal 2015 in seiner Aromatik intensiver denn je sei und die Tannine umso sanfter, verrät Carrier uns, dass die beiden Effekte auf die längere, schonende Kaltmazeration vor der Vergärung zurückzuführen sind. Das sollten Sie sich nicht entgehen lassen!

Degustationsnotiz:

70 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc, 10 % Merlot. Extrem sattes Purpur mit violetten Reflexen. Das dunkelfruchtige Bouquet versprüht viel Brombeeren und Alpenheidelbeeren, im zweiten Ansatz Lakritze und auch ganz fein rauchige Konturen aufweisend. Komplexer Gaumen, reife Tannine und eine schöne Fülle zeigend, er bleibt dabei aber elegant. Das ist grosser Bordeaux; viel Aromatik bei nicht zu fettem Körper. Es ist das zweite Mal, dass ein roter Fieuzal bei der Primeurverkostung diese hohe Punktezahl bekommt. Das letzte Mal war es beim Jahrgang 2010. Das wird ein ziemlich spannender Léognan-Value! Und somit ein ziemlich guter Kauf!

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 90/100, René Gabriel 18/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2022–2040
Traubensorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0480115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20
Traubensorte(en): 75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife: 2022–2040
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
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.