



## 2022 Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Gesuchte St-Emilion-Delikatesse

### **Beschreibung:**

Château Figeac ist ein wunderschöner Landsitz auf dem Kiesplateau des St. Émilion. Figeac-Weine begleiten die Ewigkeit. Er kann in seiner Jugend genossen werden wie nach mehreren Jahrzehnten.

### **Degustationsnotiz:**

Dicht verwobenes Bouquet, Wildkirsche, zartes Irisparfüm, dunkler Graphit, ein Hauch Veilchen und Heidelbeergelée. Am sublimen tiefgründigen Gaumen mit seidiger Textur, integrierten, gut stützenden Tanninen, balancierter Rasse und engmaschigem Körper. Im aromatischen, langanhaltenden Finale eine Explosion von Brombeeren, Herzkirsche, dunkler Schokolade und Alpenheidelbeere, erhabene Adstringenz. Für die Bestnote reicht es dieses Mal nicht ganz, aber der (neue) 1er Grand Cru Classé «A» ist auf bestem Weg dahin. Die früheste Ernte im Hause Manoncourt, Start am 01. September (bis 26.9.). Für Madame Manoncourt ein «typischer Figeac».

### **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):**

Parker 98–100/100, WeinWisser 19,5+/20, Decanter 98–100/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 96–98+/100, James Suckling 97–98/100

### **Trinkreife:**

2030–2065

### **Artikelnummer:**

0473722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Figeac**

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 98–100/100, WeinWisser 19,5+/20,  
Decanter 98–100/100, Falstaff 99/100, Jeb  
Dunnock 96–98+/100, James Suckling  
97–98/100  
**Trinkreife:** 2030–2065  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.