



2024 Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Top-Wert aus Pessac-Léognan

Beschreibung:

Der Weisswein Fieuzal ist schon lange in der Topliga der Pessac-Léognans vertreten. Jetzt hat es auch der Rotwein geschafft—dank der Lese zum perfekten Zeitpunkt.

Degustationsnotiz:

Betörendes Bouquet, frischgepflückte Himbeeren vermischen sich mit tasmanischem Bergpfeffer, dahinter ein Strauss Flieder und roter Johannisbeernektar. Am saftigen Gaumen mit seidiger Textur, stützendem Tanningerüst, tänzerischer Rasse und druckvollem Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale Schattenmorellensaft, Kardamom und Sandelholz, endet mit fein mehlig Adstringenz. Spiegelt den Jahrgang perfekt wieder.

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): Score 19/20, WeinWisser 18/20

Trinkreife: 2028–2048

Rebsorte(n): 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot

Artikelnummer: 0480124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15%
Petit Verdot
Trinkreife: 2028–2048
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.