



2016 Château Faugères

Grand Cru, St-Emilion AOC

Top value for money!

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur mit schwarzer Mitte und lila Rand. Was für ein komplexes, schwarzbeeriges Bouquet! Im zweiten Ansatz finden sich Schokopralinen, Kokos und blumige Fliedernoten. Am kräftigen Gaumen mit feinmuskulöser Struktur und bereits abgerundeten Tanninen, im Rückaroma mit saftigen Heidelbeeren und Cassisdrops.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château Péby-Faugères

Valutazioni:

James Suckling 95/100, Parker 92–94/100, Wine Spectator 92–95/100, Decanter 92/100, Falstaff 93–95/100, Jeb Dunnuck 92/100

Vinificazione:

14 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2024–2040

Varietà d'uva:

85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0104616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Faugères

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 92–94/100, Wine Spectator 92–95/100, Decanter 92/100, Falstaff 93–95/100, Jeb Dunnuck 92/100
Varietà d'uva:	85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2024–2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.