



2015 L'Inclassable

Cru Bourgeois, Médoc AOC, Lafon-Fauchey

Eine Klasse für sich, vom Perfektionisten Rémy Fauchey

Descrizione del vino:

Der umtriebige Besitzer des kleinen Weinguts in Prignac macht fast alles alleine. Die One-Man-Show des kreativen Remy Fauchey bringt enorm charaktervolle und kräftige Weine hervor

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat. Intensives Bouquet, viel Kirschentöne und schwarze Pfeffernoten. Dichter Gaumen mit verlangender Adstringenz, wirkt noch etwas vordergründig, hat aber gute Anlagen. Es dürfte auch sehr spannend sein, wie sich ein Wein mit einem so grossen Anteil von Petit Verdot in den Flaschen entwickelt. Remy Fauchey hat uns noch ein Muster mit einem Anteil von 25 % Petit Verdot gezeigt. Das war dann aber eher weicher und hatte nicht diese intensiv-dunkelbeerige Ausstrahlung.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Médoc

Produttore:

Vignobles Rémy Fauchey

Valutazioni:

René Gabriel 18/20

Vinificazione:

12 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

2023–2038

Varietà d'uva:

52% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot, 18% Merlot, 5% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0627115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Inclassable

Cru Bourgeois
Médoc AOC
Lafon-Fauchey

Origine: Francia
Valutazioni: René Gabriel 18/20
Varietà d'uva: 52% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot,
18% Merlot, 5% Cabernet Franc
Maturità: 2023–2038
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Monate im Barrique
**Gradazione
alcolica:** 13.0 %
Servizio: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.