



2015 Château de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC

Gehört zur Weisswein-Elite aus Léognan

Nota di degustazione:

Duftige Ananas und Nektarinenfleisch dahinter Minze, Wiesenkräuter und herrliche Mineralität, am Gaumen fein pfeffrig, mit reifem Extrakt, die herrliche Rasse bringt ihn aber immer weiter und endet im Finale mit Aromen und Limonenessenz!

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Château de Fieuzal

Valutazioni: René Gabriel 19/20, Score 19/20, James Suckling 95/100, Parker 90-92/100

Vinificazione: 14 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Jetzt bis 2025

Varietà d'uva: 55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon

Numero di articolo: 0486815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 19/20, Score 19/20, James Suckling 95/100, Parker 90–92/100
Varietà d'uva:	55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren