



Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Gehört zu den besten fünf Weinen dieses Jahrgangs

Beschreibung:

"Terroir, Cabernet & Finesse" – sind die drei Schlagworte für Frédéric Faye. Für mich neben Cheval-Blanc der beste Wein aus St.-Émilion und neben Lafite und Le Pin einer der Weine des Jahrgangs! Es handelt sich bei diesem Jahrgang um den 130. der Familie Manoncourt.

Aromenprofil:

Verführerisches Bouquet, ein satter Strauß Veilchen und Iris, roter Johannisbeernektar und heller Tabak. Im zweiten Ansatz frischgepflückte Himbeeren, Grafit und rote Cassiswürze. Am puren saftigen Gaumen mit seidiger Textur, energiegeladener Rasse, engmaschigem Körper und herrlicher feinsalziger Extraktfülle. Im konzentrierten aromatischen langanhaltenden Finale mit Heidelbeere, hellem Tabak und royalen Adstringenz.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Emilion & Satelliten
Produzent:	St-Emilion AOC
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	2030-2068
Artikelnummer:	0473723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 97/100, Antonio Galloni 100/100, Neal Martin 95/100, Parker 96-98/100, Vinum 100/100, WeinWisser 19+/20
Trinkreife: 2030-2068
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.