



## Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Best Buy aus Pessac-Léognan

### Beschreibung:

Seit einigen Jahren gehört Château de Fieuzal zu den spannendsten Adressen der Appellation und bestätigt mit dem Jahrgang 2025 eindrucksvoll seinen Aufwärtstrend. Der Stil zeigt sich heute duftiger, eleganter und präziser definiert denn je, mit klarem Fokus auf die Ausdruckskraft der sandig-kiesigen Böden. Unter der Leitung von Stephen Carrier, der das Weingut seit 2007 prägt, ist erneut ein Wein entstanden, der klassische Herkunft mit moderner Präzision verbindet und mit betörender Cassisfrucht, floralen Nuancen und bemerkenswerter Frische begeistert.

### Aromenprofil:

Betörendes Cassisbouquet, von einer unglaublichen Frische getragen, Blutorangenzeste und duftiges Veilchenparfüm. Am sublimen Gaumen mit cremiger Textur, vibrierender Rasse, ungeheure Eleganz und Tiefe zeigend, saftig und anregend, engmaschigen reifen Tanningerüst und perfekt geformten Körper. Im konzentrierten fein aromatischen Finale Wildkirsche, Estragon, heller Tabak gepaart mit edler Bitternote.

### Passt zu:

Zu Rinderschmorbraten in Rotwein ebenso ausdrucksstark wie zu Entenbrust mit dunkler Soße. Gleichermaßen harmoniert er mit Steinpilz-Omelette, Rinderfilet mit Schalottenjus oder Lammrücken mit Kräuterkruste.

### Temperatur:

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Graves/Pessac Léognan

**Produzent:** Pessac-Léognan AOC

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2030-2060

**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0480125

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Fieuzal

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Parker 94-96/100, Decanter 94/100, Falstaff 92/100, Jane Anson 94/100, James Suckling 92-93/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18+/20  
**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2030-2060  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.