



Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Aus Figeacs Schatzkammer in perfekter Trinkreife

Beschreibung:

Château Figeac ist ein wunderschöner Landsitz auf dem Kiesplateau des St. Émilion. Figeac-Weine begleiten die Ewigkeit. Er kann in seiner Jugend genossen werden wie nach mehreren Jahrzehnten.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Das Bouquet zeigt Dichte und beginnt mit kirschigen Nuancen, dann wechselt das Fruchtspiel auf Preisel- und Maulbeeren, dahinter findet man Lakritze und dunkle Edelhölzer. Im Gaumen viel süssliches Malz, die Textur ist samtig, es ist aber auch eine nicht zu unterschätzende Adstringenz vorhanden, gebündeltes, langes Finale mit Rasse und viel Aromendruck.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2039

Rebsorte(n): 35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot

Artikelnummer: 0473714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 96/100
Rebsorte(n):	35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.