



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Die St-Emilion-Sensation

Beschreibung:

Aufgrund der schwierigen Wetterbedingungen lagen auch die Erträge von Château Figeac sehr niedrig – nach der Ernteselektion waren es gerade mal 31 Hektoliter, was der Produktion von nur wenig mehr als 4.000 Flaschen pro Hektar entspricht. Statt der üblichen 120.000 Flaschen gibt es dieses Jahr nur die Hälfte. Die Trauben jedoch, die eine äußerst strenge Qualitätsprüfung bestanden haben, sind zu einem erstklassigen Saint Émilion herangereift. Die Cuvée setzt sich aus 39 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot und 28 % Cabernet Franc zusammen, zu 100% ausgebaut in neuer Eiche. Das Resultat ist ein Wein, der mit erhabenem Bouquet mit viel roter Frucht und Sandelholz, ungeheurer Finesse und perfekt polierten samtigen Tanninen am Gaumen sowie einem konzentrierten, ungemein beruhigenden Finale fasziniert.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliche Farbe Violett mit fast schwarzen Reflexen. Unglaublich würziges, fast tintiges Bouquet, Nelkenköpfe, Heidelbeeren, Lakritze. Im Gaumen dicht, fleischig, eine sehr ausgeglichene Adstringenz liefernd, präzise ausgerichtet, frisch, floral und schwarzbeerig. Extrem nachhaltiges Finale.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): 43% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 28% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: René Gabriel 20/20, James Suckling 97/100,
Parker 97+/100, Vinum 19/20
Rebsorte(n): 43% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 28%
Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2050
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.