



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Must-Have mit perfekter Symbiose

Beschreibung:

Château Figeac zählt zu den traditionsreichsten und renommiertesten Weingütern von Bordeaux. Seit 1892 befindet sich das Gut im Besitz der Familie Manoncourt, die Figeac über Generationen hinweg zu einer der großen Referenzen des rechten Bordeaux-Ufers geformt hat. Heute führen Frédéric Faye und sein Team das Château mit höchster Präzision weiter, unterstützt von dem renommierten Önologen Thomas Duclos. Eine Besonderheit von Figeac ist sein außergewöhnliches Terroir: Die rund 54 Hektar Rebfläche bilden eine zusammenhängende Einheit auf den historischen Kiesböden von Saint-Émilion – eine Seltenheit in einer Appellation, die vielfach von kleineren Parzellen geprägt ist. Hinzu kommt die für Saint-Émilion einzigartige Rebsortenverteilung mit einem ungewöhnlich hohen Anteil an Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Diese verleiht den Weinen Frische, Präzision und eine aristokratische Struktur, die innerhalb der Appellation nahezu einzigartig ist. Die Weine von Château Figeac verbinden dunkle Frucht, florale Nuancen und eine faszinierende Mineralität mit bemerkenswerter Eleganz und Tiefe. Kraft und Finesse stehen dabei stets in perfektem Gleichgewicht. Dank ihrer außergewöhnlichen Balance, ihres großen Reifepotenzials und ihrer unverwechselbaren Stilistik zählen sie seit Jahrzehnten zu den Maßstäben von Saint-Émilion und zu den großen Klassikern des gesamten Bordeaux.

Aromenprofil:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Ein delikates Parfüm umschmeichelt die Nase mit frisch gepflückter Waldhimbeere, roter Kirschsafft und verführerisches Veilchenparfüm. Im zweiten Ansatz weißer Kampotpfeffer, Nelkenköpfe und Lakritze. Am royalen Gaumen mit seidiger Textur, fleischige Extraktfülle, magisch balancierte Rasse und perfekt modellierter Körper. Im konzentrierten Finale ein Feuerwerk mit Alpenheidelbeere, Graphitnoten und einer Adstringenz, die völlig ausgeglichen und in perfekter Balance ist. "Killing me softly" beschreibt diese anmutige Diva als Lied perfekt! Im nicht enden wollenden Rückaroma Kirschfrucht und dunkle Mineralik in grandioser Symbiose!

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 & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2029-2059

Rebsorte(n): 37% Merlot, 32% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0473720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 100/100, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 97/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	37% Merlot, 32% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2029-2059
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.