# Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Wie immer ganz vorne dabei in St-Émilion

**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.
**Aromenprofil:**
Erhabenes, reines Bouquet, frischer roter Cassis, verführerische Waldhimbeere, erkalteter Früchtetee und Sandelholz. Am sublimen Gaumen mit ungeheurer Finesse, perfekt polierten samtigen Tanninen, engmaschigem Tanningerüst, energiegeladenem Körper. Im konzentrierten, kaskadenartigen Finale ungemein beruhigend, Grafit und saftiges Rückaroma.
**Passt zu:**
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
**Temperatur:**
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Frankreich |
| **Subregion:** | St-Emilion & Satellites |
| **Produzent:** | St-Emilion AOC |
| **Ausbau:** | im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Trinkreife:** | 2030–2070 |
| **Rebsorte(n):** | 39% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 28% Cabernet Franc |
| **Artikelnummer:** | 0473724 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Château Figeac

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Ratings:** | Vinum 98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, WeinWisser 19.5/20 |
| **Rebsorte(n):** | 39% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 28% Cabernet Franc |
| **Trinkreife:** | 2030–2070 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | im Barrique |
| **Servier:** | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch