



Château de Fieuzal

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Begehrter Jahrgang 2015 aus der Château-Reserve

Beschreibung:

Stephen Carrier verantwortet seit Jahren die Weine von Château de Fieuzal. Er lässt die ganze Erfahrung aus seinen vorherigen Stationen bei Newton in Kalifornien und Lynch-Bages in Pauillac in seine Arbeit einfließen. Warum ist der rote Fieuzal 2015 in seiner Aromatik intensiver denn je und die Tannine sind umso sanfter? Carriers Geheimnis liegt in der längeren, schonenden Kaltmazeration vor der Vergärung. Der Jahrgang ist in perfekter Trinkreife – jetzt zugreifen!

Degustationsnotiz:

Extrem sattes Purpur mit violetten Reflexen. Das dunkelfruchtige Bouquet versprüht viel Brombeeren und Alpenheidelbeeren, im zweiten Ansatz Lakritze und auch ganz fein rauchige Konturen aufweisend. Komplexer Gaumen, reife Tannine und eine schöne Fülle zeigend, er bleibt dabei aber elegant. Das ist großer Bordeaux; viel Aromatik bei nicht zu fettem Körper. Es ist das zweite Mal, dass ein roter Fieuzal bei der Primeurverkostung diese hohe Punktezahl bekommt. Das letzte Mal war es beim Jahrgang 2010. Das wird ein ziemlich spannender Léognan-Value! Und somit ein ziemlich guter Kauf!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot
Artikelnummer:	0480115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 94/100
Rebsorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
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.