



Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein Muss für jeden Bordeaux-Fan

Beschreibung:

Der Weisswein Fieuzal ist schon lange in der Topliga der Pessac-Léognans vertreten. Jetzt hat es auch der Rotwein geschafft-dank der Lese zum perfekten Zeitpunkt.

Degustationsnotiz:

Granatrubin. Kompakte, blaubeerige Nase, dahinter schwarze Johannisbeere und edle Würze, gute Dichte. Am kräftigen Gaumen mit mineralischem Kern und enormer Power ausgestattet, viel Brombeere im langen Nachhall - ein mit gutem Potenzial ausgestatteter Langstreckenläufer!

Passt zu:

Zu Rinderschmorbraten in Rotwein ebenso ausdrucksstark wie zu Entenbrust mit dunkler Soße. Gleichermassen harmoniert 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

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Artikelnummer: 0480116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 94/100, Decanter 93/100
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.