



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:

Sattes Granat. Intensives, süsses Waldbeerbouquet, dahinter Veilchen und erkalteter Früchtetee sowie rote Pflaumen. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Körper und festem Tanningerüst. Im gebündelten Finale viel rot- und blaubeerige Früchte gepaart mit stützender Mineralik und edler tabakiger Würze, kann noch zulegen!

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Artikelnummer: 0480118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 92-93/100, Parker 91-93/100
Rebsorte(n):	Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.