



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:

Dichtes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Verführerisches Bouquet mit frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, betörendes Veilchenparfüm und Lakritze, dahinter dunkle Terroirwürze und Waldhimbeeren. Am geradlinig saftigen Gaumen mit genialer Präzision, seidige Textur, engmaschiges Tanningerüst, stützende Rasse und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale wiederum viel schwarze Frucht und tasmanischer Bergpfeffer. Hat bereits im letzten Jahr seinen Aufwärtstrend angedeutet und punktet jetzt mit viel Tiefe und Energie. Zeigt die Stärke und Ausgeglichenheit der Appellation Pessac-Léognan deutlich auf.

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: 11 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0480120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 94/100, James Suckling 93/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.