



## Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Gehört zur Weißwein-Elite aus Léognan

### **Beschreibung:**

Das Château de Fieuzal liegt in einer Weinbauregion im Südwesten Frankreichs, deren Böden mit Kieselsteinen übersät sind. Der außergewöhnliche Geschmack dieser Weine ist auf die Trauben zurückzuführen, die von 30 bis 50 Jahre alten Rebstöcken stammen.

### **Aromenprofil:**

Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen. Betörendes Bouquet nach reifen Mirabellen, Pampelmuse und Zitronengras, dahinter Mandarinenzesten und edle Feuersteinnote. Am saftigen Gaumen mit elegantem Körper, reifer Extraktsüsse, mineralischer Kern und perfekt stützender Rasse, gibt dem Wein eine ungeheure Finesse. Im aromatischen Finale eine Explosion von Renekloden, weissem Pfeffer und Agrumen.

### **Passt zu:**

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

|                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                        |
| <b>Subregion:</b>     | Graves/Pessac Léognan             |
| <b>Produzent:</b>     | Pessac-Léognan AOC                |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique             |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                      |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                             |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032                    |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0486819                           |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 94-95/100, Neal Martin 88-90/100, Parker 92/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 65% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.