



## Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Ein exotischer Charmeur

**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 Grüngelb. Betörendes Bouquet mit frisch gepflückten Aprikosen, ein Hauch Litschi und Mandarinenzesten, dahinter Weingartenpfirsich und Wiesenkräuter. Am komplexen Gaumen mit herrlicher Extraktfülle, pfeffrig, saftig und grandios balancierter Rasse. Im energiegeladenen Finale Passionsfrucht, Babyananas und Guave.

**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.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Graves/Pessac Léognan

**Produzent:** Pessac-Léognan AOC

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** Sauvignon Blanc, Sémillon

**Artikelnummer:** 0486820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Jeb Dunnock 96/100, Decanter 92/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 89-91/100, Parker 93/100, WeinWisser 18.5+/20, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** Sauvignon Blanc, Sémillon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.