



Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Gehört in seiner Klasse zu den Besten

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:

Betörendes Bouquet, gelber Jonagold, Nektarine, Melisse und Schlüsselblume. Am energiegeladenen, tiefgründigen Gaumen mit tänzerischer Rasse, tiefgründiger Mineralik und mittlerem Körper. Im aromatischen, stahligen Finale Agrumen und Wachsnoten.

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

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2044

Artikelnummer: 0486822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Parker 93-95/100, Jeb Dunnock 92-94/100,
WeinWisser 18+/20, Score 19/20
Trinkreife: Jetzt bis 2044
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.