


# 2017 Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Besticht dieses Jahr durch Komplexität und Finesse

**Degustationsnotiz:**
Tiefes Purpurgranat mit schwarzer Mitte violettem Rand. Ein Konzentrat mit Heidelbeeren, Cassisblüten und Brombeeren. Ausladend und voluminös, könnte man blind durchaus auch nach Kalifornien stecken, aber mit grosser Präzision vinifiziert. Im zweiten Ansatz duftige Veilchen, Kokos und dunkle Edelhölzer. Am kräftigen Gaumen mit perfekt ausgereiften, seidigen Tanninen, dann legt das elegante Muskelpaket (erinnert an einen 100-Meter-Sprinter) los und wird immer länger. Im gebündelten Finale ein grandioses Crescendo von Wildkirschen, getrockneten Heidelbeeren und würzigen Graphitnoten.
**Passt zu:**
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
**Servierempfehlung:**
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Frankreich |
| **Region:** | Bordeaux |
| **Subregion:** | St-Emilion & Satellites |
| **Produzent:** | Château Péby-Faugères |
| **Bewertung(en):** | WeinWisser 19/20, James Suckling 95–96/100, Parker 95/100 |
| **Ausbau:** | 18 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2045 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Merlot |
| **Artikelnummer:** | 0496617 |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Château Péby Faugères

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Bewertung(en):** | WeinWisser 19/20, James Suckling 95–96/100, Parker 95/100 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Merlot |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2045 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 18 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5 % |
| **Service:** | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de