



2016 Château Faugères

Grand Cru, St-Emilion AOC

Top value for money!

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit schwarzer Mitte und lila Rand. Was für ein komplexes, schwarzbeeriges Bouquet! Im zweiten Ansatz finden sich Schokoprälinen, Kokos und blumige Fliedernoten. Am kräftigen Gaumen mit feinmuskulöser Struktur und bereits abgerundeten Tanninen, im Rückaroma mit saftigen Heidelbeeren und Cassisdröps.

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):	James Suckling 95/100, Parker 92–94/100, Wine Spectator 92–95/100, Decanter 92/100, Falstaff 93–95/100, Jeb Dunnock 92/100
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2024–2040
Rebsorte(n):	85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0104616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Faugères

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 92–94/100, Wine Spectator 92–95/100, Decanter 92/100, Falstaff 93–95/100, Jeb Dunnock 92/100
Rebsorte(n): 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2024–2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 14 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.