



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 Cassisdrops.

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 in 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 in 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.