



2018 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Erhält zurecht die Höchstwertung

Beschreibung:

Château Figeac ist ein wunderschöner Landsitz auf dem Kiesplateau des St. Émilion. Figeac-Weine begleiten die Ewigkeit. Er kann in seiner Jugend genossen werden wie nach mehreren Jahrzehnten.

Degustationsnotiz:

37 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 33 % Cabernet Sauvignon, 14 % vol., 39 hl/ha. Dunkles Purpurgranat mit violetten Reflexen. Ein betörendes, opulentes Bouquet mit frischen Alpenheidelbeeren und reifen Waldhimbeeren. Im zweiten Ansatz schwarze Johannisbeerdrops und Lakritze sowie parfümierter Pfeifentabak. Am Gaumen mit cremiger Textur und eine royale Grösse zeigend, getragen von einer magischen Frische, was für eine Symphonie. Im gebündelten Finale katapultiert sich diese Delikatesse zu einem Feuerwerk aus Heidelbeeren, Brombeergelee und stützender Mineralik. Dieser St.-Émilion konnte mich an diesem Tag als einziger Wein völlig überzeugen und erhält dafür zurecht die Höchstwertung. Auf meine Frage, was das Besondere am 2018er sei, antwortet Frédéric Faye stolz lächelnd: «Harmonie!»

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 Figeac
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Neal Martin 97/100, Parker 97–99/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnock 98/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2028–2058
Rebsorte(n):	37% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0473718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Neal Martin 97/100,
Parker 97–99/100, WeinWisser 20/20, Antonio
Galloni 98/100, Jeb Dunnock 98/100
Rebsorte(n): 37% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 30%
Cabernet Franc
Trinkreife: 2028–2058
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 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.