



2018 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Erhält zurecht die Höchstwertung

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):	WeinWisser 20/20, Jeb Dunnock 97-99/100, James Suckling 98-99/100, Parker 97-99/100
Herstellung:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	2028–2058
Traubensorte(n):	37% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0473718075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 20/20, Jeb Dunnock 97-99/100,
James Suckling 98-99/100, Parker 97-99/100
Traubensorte(en): 37% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 30%
Cabernet Franc
Trinkreife: 2028–2058
Weinbau: Traditionell
Herstellung: in Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.