



2014 Petit-Figeac

Grand Cru, St-Emilion AOC

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):

Ausbau: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 50% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1015614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petit-Figeac

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 50% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.