2020 Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein Muss für jeden Bordeaux-Fan!

Beschreibung:
Der Weisswein Fieuzal ist schon lange in der Topliga der Pessac-Léognans vertreten. Jetzt hat es auch derRotwein geschafft – dank der Lese zum perfekten Zeitpunkt.
Degustationsnotiz:
Dichtes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Verführerisches Bouquet mit frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, betörendes Veilchenparfüm und Lakritze, dahinter dunkle Terroirwürze und Waldhimbeeren. Am geradlinig saftigen Gaumen mit genialer Präzision, seidige Textur, engmaschiges Tanningerüst, stützende Rasse und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale wiederum viel schwarze Frucht und tasmanischer Bergpfeffer. Hat bereits im letzten Jahr seinen Aufwärtstrend angedeutet und punktet jetzt mit viel Tiefe und Energie. Zeigt die Stärke und Ausgeglichenheit der Appellation Pessac-Léognan deutlich auf.
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:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château de Fieuzal
Bewertung(en):	Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2025–2045
Rebsorte(n):	65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0480120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 94/100, WeinWisser 18.5/20, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	2025–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de