



2019 Petit-Figeac

Grand Cru, St-Emilion AOC

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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 93/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Artikelnummer: 1015619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petit-Figeac

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
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.