



2018 Petit-Figeac

Grand Cru, St-Emilion AOC

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: Château Figeac

Bewertung(en): James Suckling 94/100

Alkoholgehalt: 14.5 %

Rebsorte(n): Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 1015618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petit-Figeac

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.