



## 2011 L'Inclassable

Cru Bourgeois, Médoc AOC, Lafon-Fauchey

Angenehm klassischer Médoc

**Beschreibung:**

Einer der schönsten Médocs des Jahrgangs von Remy Fauchey.

**Degustationsnotiz:**

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Reifes Heidelbeer- und Brombeerbouquet, sehr dunkelbeerig und voll auf Frucht setzend. Geschmeidiger Gaumen, festes, reiches Extrakt, nebst den schwarzen Beeren jetzt auch Lakritze zeigend.

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

**Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Médoc

**Produzent:** Vignobles Rémy Fauchey

**Bewertung(en):** René Gabriel 17/20, Wine Spectator 85-88/100, J. Robinson 16/20

**Herstellung:** 12 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Traubensorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot, 15% Merlot, 5% Cabernet Franc

**Originalgebinde:** 6er-Holzkiste

**Artikelnummer:** 0627111075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **L'Inclassable**

Cru Bourgeois  
Médoc AOC  
Lafon-Fauchey

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** René Gabriel 17/20, Wine Spectator 85-88/100,  
J. Robinson 16/20  
**Traubensorte(en):** 60% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot,  
15% Merlot, 5% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.