



2020 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 94/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Artikelnummer:	1015620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Petit-Figeac

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.