



2015 Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Ein sehr präziser Péby mit einem beachtlichen Potential

Degustationsnotiz:

Undurchdringliche Farbe Violett-Schwarz. Delikat und wuchtig zugleich, hoch reife Fruchtkomponenten zeigend, von Cassis über Waldbeeren bis hin zu einem süsslichen Grenadinetouch. Im zweiten Ansatz; wunderschöne Kräuternoten und konfierte Früchte, vermischt mit einem Hauch Jasminduft. Im Gaumen Power und Finesse in einem, das Extrakt wirkt dropsig und parfümiert, alles ist wie ein frisch gehackter Beerencocktail auf der satten, stoffigen Zunge. Ein sehr präziser Péby mit einem beachtlichen Potential.

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:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Péby-Faugères
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Parker 98/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 92–95/100, Jeb Dunnuck 97/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	2025–2054
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0496615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Péby Faugères

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Parker 98/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 92–95/100, Jeb Dunnock 97/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	2025–2054
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.