



2011 Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Wie schon oft, erinnert die Aromatik an einen Masseto.

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): Parker 95/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91-94/100, Falstaff 93+/100, GaultMillau 18/100, James Suckling 94/100

Herstellung: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2021–2032

Traubensorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0496611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Péby Faugères

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 95/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91-94/100, Falstaff 93+/100, GaultMillau 18/100, James Suckling 94/100
Traubensorte(en): 100% Merlot
Trinkreife: 2021–2032
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.