



2015 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Die St-Emilion-Sensation

Beschreibung:

Château Figeac ist ein wunderschöner Landsitz auf dem Kiesplateau des St. Émilion. Figeac-Weine begleiten die Ewigkeit. Er kann in seiner Jugend genossen werden wie nach mehreren Jahrzehnten.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliche Farbe Violett mit fast schwarzen Reflexen. Unglaublich würziges, fast tintiges Bouquet, Nelkenköpfe, Heidelbeeren, Lakritze. Im Gaumen dicht, fleischig, eine sehr ausgeglichene Adstringenz liefernd, präzise ausgerichtet, frisch, floral und schwarzbeerig. Extrem nachhaltiges Finale.

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 Figeac

Bewertung(en): René Gabriel 20/20, Vinum 19/20, James Suckling 97/100, Parker 97+/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2025–2050

Rebsorte(n): 43% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 28% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 20/20, Vinum 19/20, James Suckling 97/100, Parker 97+/100
Rebsorte(n):	43% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 28% Cabernet Franc
Trinkreife:	2025–2050
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.