2014 Château de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC

Von René Gabriel empfohlen

Degustationsnotiz:
Mittleres Gelb, lindengrüne Nuancen darin, leuchtend. Geniales Bouquet, weisses Pfirsichfleisch, Minze, zartes Vanillin, eine parfümierte Mineralik zeigend. Schlanker Gaumen, feinpfeffrige Rasse, extrem lang. Nachdem es in Vergangenheit viele burgundisch-weisse Fieuzals gab ist das ein völlig klar ausgerichteter, grosser weisser Bordeaux der seinen Sauvignon-Blanc-Absender deutlich zeigt. Während man beim roten Fieuzal von der Vinifikation her leider die Grenzen zu stark ausgelotet hat, ist hier die Recherche ans ganz grosse Ziel gelangt. Hier hat man einen der fraglos grössten, weissen Bordeaux des Jahrganges 2014 im Glas. Bravo! Der kommt definitiv in den Gabriel-Keller.
Passt zu:
Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.
Servierempfehlung:
Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château de Fieuzal
Bewertung(en):	René Gabriel 19/20, James Suckling 93/100
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Artikelnummer:	0486814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 19/20, James Suckling 93/100
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de