



## 2011 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Ähneln sehr seinem eigenen 2001er

### Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Verhaltene Bouquet, man muss ihm das Delikate so richtig entlocken, reife, aber nicht überreife Frucht, feine Cassisnoten, Kräutermalz, Minze und Tabak. Saftig, samtig, cremig, alles ist perfekt verpackt und so zeigt der Körper schon eine gebündelte, wohlige Form, ein tolle Süsse geht von den feinen Tanninen aus und das Finale zeigt mitteldunkles Malz und Caramel. Ähneln sehr seinem eigenen 2001er. Leider zog die Preisspirale hier in letzter Zeit deutlich an. Wenn dieser 2011er zu teuer lanciert wird, dann unbedingt nach älteren Jahrgängen im Markt suchen. Oder man lässt es ganz bleiben, das freut dann den Gabriel, der versucht den Fanclub möglichst kein zu halten. Aus purem Egoismus!

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Produzent:</b>	Château Figeac
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100, WeinWisser 18/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2046
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Holzbox
<b>Artikelnummer:</b>	0473711075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Figeac**

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, WeinWisser 18/20  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2046  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.