



2012 Château de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC

„Gehört zu den besten Weinen dieses Jahrganges“, René Gabriel

Degustationsnotiz:

Mitteldunkles Gelb, somit recht intensiv, leuchtender Rand. Geniales Bouquet, Bergamotteschimmer, Agrumen, Ananas und weisse Nektarinen, fast buttrig und vom Duft her Meursault-haft. Im Gaumen eine klare Mineralik vermittelnd, sattes Extrakt, die Säure wird diesem genialen Wein ein langes Leben beschern, im Finale zarte Harz-, Minz- und Stachelbeerentöne. Gehört zu den besten Weinen dieses Jahrganges.

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
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	60% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon
Artikelnummer:	0486812

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal Blanc

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 19/20
Rebsorte(n):	60% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren