



2016 Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Neal Martin: «The 2015 Figeac was stunning and the 2016 no less.»

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:

Sehr dichtes Purpur mit schwarzer Mitte und lila Rand. Was für ein feingliedriges Parfüm mit Cassis, Walderdbeeren und Brombeeren, dahinter Lakritze, parfümierter Pfeifentabak, Schokopastillen und ein Touch feiner Röstaromen. Am eleganten Gaumen mit hochfeinen Tanninen und guter Struktur, im Rückaroma viel Heidelbeeren. «Alles in Balance und von nichts zu viel», meint Frédéric Faye: es hat Frucht, Frische und Kraft, plus ein nicht enden wollendes Finale. Grandiose Delikatesse, auf (fast) gleichem Niveau wie im letzten Jahr!

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): Neal Martin 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19+/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2027–2052

Rebsorte(n): 35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot

Artikelnummer: 0473716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Neal Martin 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 96/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n): 35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot
Trinkreife: 2027–2052
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
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.