2016 Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein Muss für jeden Bordeaux-Fan

Beschreibung:
Der Weisswein Fieuzal ist schon lange in der Topliga der Pessac-Léognans vertreten. Jetzt hat es auch der Rotwein geschafft–dank der Lese zum perfekten Zeitpunkt.
Degustationsnotiz:
Granatrubin. Kompakte, blaubeerige Nase, dahinter schwarze Johannisbeere und edle Würze, gute Dichte. Am kräftigen Gaumen mit mineralischem Kern und enormer Power ausgestattet, viel Brombeere im langen Nachhall – ein mit gutem Potenzial ausgestatteter Langstreckenläufer!
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:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château de Fieuzal
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 90–93/100, Decanter 93/100, Parker 90–92/100, Wine Spectator 91–94/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0480116

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 90–93/100, Decanter 93/100, Parker 90–92/100, Wine Spectator 91–94/100
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch