



2018 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:

Sattes Granat. Intensives, süsses Waldbeerbouquet, dahinter Veilchen und erkalteter Früchtetee sowie rote Pflaumen. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Körper und festem Tanningerüst. Im gebündelten Finale viel rot- und blaubeerige Früchte gepaart mit stützender Mineralik und edler tabakiger Würze, kann noch zulegen!

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): Jeb Dunnock 93/100, Score 19/20, James Suckling 92–93/100, Parker 91–93/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2025–2040

Rebsorte(n): Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Artikelnummer: 0480118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 93/100, Score 19/20, James Suckling 92–93/100, Parker 91–93/100
Rebsorte(n): Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Trinkreife: 2025–2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.