



## 2018 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Erhält zurecht die Höchstwertung

### **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:**

37 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 33 % Cabernet Sauvignon, 14 % vol., 39 hl/ha. Dunkles Purpurgranat mit violetten Reflexen. Ein betörendes, opulentes Bouquet mit frischen Alpenheidelbeeren und reifen Waldhimbeeren. Im zweiten Ansatz schwarze Johannisbeerdrops und Lakritze sowie parfümierter Pfeifentabak. Am Gaumen mit cremiger Textur und eine royale Grösse zeigend, getragen von einer magischen Frische, was für eine Symphonie. Im gebündelten Finale katapultiert sich diese Delikatesse zu einem Feuerwerk aus Heidelbeeren, Brombeergelee und stützender Mineralik. Dieser St.-Émilion konnte mich an diesem Tag als einziger Wein völlig überzeugen und erhält dafür zurecht die Höchstwertung. Auf meine Frage, was das Besondere am 2018er sei, antwortet Frédéric Faye stolz lächelnd: «Harmonie!»

### **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):** James Suckling 98/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, Neal Martin 97/100, Parker 97-99/100, WeinWisser 20/20

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** 2028-2058

**Rebsorte(n):** 37% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0473718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Figeac**

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 98/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnock 98/100, Neal Martin 97/100, Parker 97–99/100, WeinWisser 20/20  
**Rebsorte(n):** 37% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2028–2058  
**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.