



2020 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Must-Have mit perfekter Symbiose

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:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Ein delikates Parfüm umschmeichelt die Nase mit frisch gepflückter Waldhimbeere, roter Kirschsafft und verführerisches Veilchenparfüm. Im zweiten Ansatz weißer Kampot Pfeffer, Nelkenköpfe und Lakritze. Am royalen Gaumen mit seidiger Textur, fleischige Extraktfülle, magisch balancierte Rasse und perfekt modellierter Körper. Im konzentrierten Finale ein Feuerwerk mit Alpenheidelbeere, Graphitnoten und einer Adstringenz, die völlig ausgeglichen und in perfekter Balance ist. "Killing me softly" beschreibt diese anmutige Diva als Lied perfekt! Im nicht enden wollenden Rückaroma Kirschfrucht und dunkle Mineralik in grandioser Symbiose!

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):

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

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

2029–2059

Rebsorte(n):

37% Merlot, 32% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0473720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 97/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n): 37% Merlot, 32% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: 2029–2059
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 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.