



## 2021 Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Grandiose Leistung von Frédéric Faye und seinem Team

### **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:**

Purpurrot mit opaker Mitte und aufhellendem Rand. Verführerisches Bouquet, reife Waldhimbeeren, betörendes Veilchenparfüm und rotes Johannisbeergelee. Im zweiten Ansatz Johannisbeerdrops und zarter Iris-Duft. Am energiegeladenen Gaumen seidige Textur, herrliche Extraktfülle, sehr präzise vinifiziert, verliert nie seinen Weg, engmaschiges, perfekt reifes Tanningerüst und perfekt geformter Körper. Im gebündelten Finale eine volle Ladung mit blauen Beeren, jetzt kommt die vibrierende Rasse dazu, tiefschürfende Terroirwürze, wird immer länger.

### **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 95–97/100, Score 20/20, Antonio Galloni 93–95/100, James Suckling 94–95/100, Parker 94–97/100, WeinWisser 19/20

### **Ausbau:**

im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.0 %

### **Trinkreife:**

2028–2050

### **Rebsorte(n):**

40% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 29% Merlot

### **Artikelnummer:**

0473721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Figeac**

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Neal Martin 95–97/100, Score 20/20, Antonio Galloni 93–95/100, James Suckling 94–95/100, Parker 94–97/100, WeinWisser 19/20  
**Rebsorte(n):** 40% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 29% Merlot  
**Trinkreife:** 2028–2050  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 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.