



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.