



2015 Château de Fieuzal

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Geheimtipp aus Léognan

Beschreibung:

Stephen Carrier verantwortet seit Jahren die Weine von Château de Fieuzal. Er lässt die ganze Erfahrung aus seinen vorherigen Stationen bei Newton in Kalifornien und Lynch-Bages in Pauillac in seine Arbeit einfließen. Warum ist der rote Fieuzal 2015 in seiner Aromatik intensiver denn je und die Tannine sind umso sanfter? Carriers Geheimnis liegt in der längeren, schonenden Kaltmazeration vor der Vergärung.

Degustationsnotiz:

Extrem sattes Purpurrot mit violetten Reflexen. Das dunkelfruchtige Bouquet versprüht viel Brombeeren und Alpenheidelbeeren, im zweiten Ansatz Lakritze und auch ganz fein rauchige Konturen aufweisend. Komplexer Gaumen, reife Tannine und eine schöne Fülle zeigend, er bleibt dabei aber elegant.

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):

James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2040

Rebsorte(n):

75% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot

Artikelnummer:

0480115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Fieuzal

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100
Rebsorte(n): 75% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2040
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.