



## 2014 Château de Fieuzal

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein Muss für jeden Bordeaux-Fan

**Beschreibung:**

Der Weisswein Fieuzal ist schon lange in der Topliga der Pessac-Léognans vertreten. Jetzt hat es auch der Rotwein geschafft—dank der Lese zum perfekten Zeitpunkt.

**Degustationsnotiz:**

Dicht verwobenes Bouquet, rotbeerige Konturen, Brasil-Tabak und Noisette-Schokolade, dahinter Preiselbeernektar, helles Edelholz und weisser Pfeffer. Am geradlinigen saftigen Gaumen mit seidiger Textur und herrlicher reifer Extraktfülle, besticht dabei durch Reinheit und Präzision, perfekt balancierte Rasse und sein engmaschiges reifes Tanningerüst. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale Schattenmorelle, Eisenkraut und erhabene Adstringenz.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Château de Fieuzal
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	0480114

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château de Fieuzal**

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):**  
**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.