



## Château Cap de Faugères 2018

CHF 11.50 | 10 cl = CHF 3.07

Der Cap de Faugères ist saftig und von dunkler Beerenfrucht geprägt. Er duftet nach Cassis, Holunder, Brombeeren und Weichselkirschen. Am Gaumen zeigt er sich offen und frisch mit guter Balance und Länge. Ein toller Wein zu einem fairen Preis der bereits jung genossen werden kann.

|                 |  |
|-----------------|--|
| Produzent       | Château Faugères                             |
| Land            | Frankreich                                   |
| Region          | Bordeaux                                     |
| Subregion       | Côtes de Castillon                           |
| Klassifizierung | AOC  |
| Jahrgang        | 2018   |
| Flaschengrösse  | 38 cl  |
| Alkohol         | 14.5000 %                                    |
| Trinktemperatur | 16° - 18°                                    |
| Lagerfähigkeit  | bis 2030                                     |
| Traubensorten   | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon   |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                              |
| Artikelnummer   | 355878                                       |
| Passt zu        | Pilzen, Rind, Meeresfisch, Lamm, Kalbfleisch |
| Bewertungen     | James Suckling 91/100                        |



### Vinifikation

Der Ausbau wird während 12 Monaten in ein- und zweijährigen Barriques ausgebaut.

### Terroir

Die Trauben gedeihen auf einem Kalkplateau in der Appellation Côtes-de-Castillon.

### Geschichte

Das 48ha-Weingut Cap de Faugères gehört dem Schweizer Unternehmer Silvio Denz und liegt in unmittelbarer Nachbarschaft zu Château Faugères.

