



Péby Faugères 2017

CHF 139.00 | 10 cl = CHF 18.53

Tiefes Purpurgranat mit schwarzer Mitte violettem Rand. Ein Konzentrat mit Heidelbeeren, Cassisblüten und Brombeeren. Ausladend und voluminös, könnte man blind durchaus auch nach Kalifornien stecken, aber mit grosser Präzision vinifiziert. Im zweiten Ansatz duftige Veilchen, Kokos und dunkle Edelhölzer. Am kräftigen Gaumen mit perfekt ausgereiften, seidigen Tanninen, dann legt das elegante Muskelpaket (erinnert an einen 100-Meter-Sprinter) los und wird immer länger. Im gebündelten Finale ein grandioses Crescendo von Wildkirschen, getrockneten Heidelbeeren und würzigen Graphitnoten.

Produzent	Château Faugères
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	St. Emilion
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2047
Traubensorten	Merlot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	265567
Passt zu	Grilladen, Roastbeef, Schmorgerichten
Bewertungen	Falstaff 95/100

Vinifikation

18 Monate im Barrique

Terroir





Die Trauben profitieren in der Region Saint-Émilion von einem ausgezeichneten Mikroklima, da die Weinberge sich in unmittelbarer Nähe eines Flusses erstrecken. Ebenso förderlich für den Reifeprozess sind die südlich ausgerichteten Hanglagen sowie die fruchtbare Kalkbraunerde, die auf einer kalk- und lehmhaltigen Molasseschicht lagert.

Geschichte

Silvio Denz ist nicht nur ein passionierter Winzer und Unternehmer, sondern auch stolzer Besitzer einer Kristallmanufaktur namens Lalique. Silvio Denz und sein Team streben stets nach Qualität. In Zusammenarbeit mit dem Star-Önologen Michel Rolland versuchen sie den nachhaltigen Anbau roter Rebsorten mithilfe von althergebrachten und modernen Methoden zu perfektionieren.

