

Château Faugères Rouge / Château Faugères

Herkunft:	Saint Etienne de Lisse (Saint Emilion) / AOC St. Emilion Grand Cru Classé (Bordeaux)	
Traubensorten:	75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon	
Ausbau:	14 Monate zu je 50% in neuen und einjährigen Barriques ausgebaut.	
Auszeichnungen:	Jeb DUNNUCK	93/100 Punkte
	FALSTAFF	93/100 Punkte
	James SUCKLING	97/100 Punkte
	DECANTER	92/100 Punkte
	Jeff LEVE	93/100 Punkte
Lagerfähigkeit:		
Alkohol:	14,5% vol.	
Grösse:	35.5 cl, 75 cl	



Degustation

Auge:

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt sich ein samtiges, dichtes und zugleich frisches Bouquet mit feinpfeffriger Würze. Aromen von Brombeergelee und schwarzen Kirschen verbinden sich mit Nuancen von Graphit und gerösteten Kaffeebohnen. Schwarzer Pfeffer und ein Hauch Minze verleihen dem Wein zusätzliche Tiefe und eine elegante Frische.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein satt und konzentriert, mit intensiven dunklen Fruchtaromen von Brombeere, Cassis und schwarzen Kirschen. Straffe, reife Tannine und eine lebendige Säure verleihen ihm Struktur und Spannung. Kraftvoll und zugleich vielschichtig, überzeugt er mit saftiger Frucht und einem langen, cremigen Abgang, der von feiner Mineralität und einer dezenten Süsse getragen wird.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch wie Filet Wellington, Rehrücken, Wildschwein, Rindsschmorbraten.

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C