

Calice de Faugères Rouge / Château Faugères

Herkunft:	Saint Etienne de Lisse (Saint Emilion) / AOC St. Emilion Grand Cru (Bordeaux)
Traubensorten:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc (HVE-Zertifiziert)
Ausbau:	12 Monate zu gleichen Teilen in neuen, ein- und zweijährigen Barriques.
Lagerfähigkeit:	
Alkohol:	14,5% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Intensives, kräftiges Granatrot.

Nase:
Filigran und verführerisch mit einem rotbeerig geprägten Bouquet, das von vielfältigen Kräuternoten elegant begleitet wird. Reife Fruchtaromen von schwarzer Kirsche und Cassis verbinden sich mit feinen floralen Nuancen und einem Hauch Hibiskus. Zarte Vanillnoten runden das aromatische Profil subtil ab und verleihen der Nase zusätzliche Tiefe und Raffinesse.

Mund:
Elegant und ausgewogen mit angenehmer Kraft und viel Trinkfreude. Am Gaumen zeigt sich eine frische, saftige Attacke mit Aromen roter Früchte, die von einer geschmeidigen, samtigen Textur getragen werden. Die Tannine sind seidig und harmonisch eingebunden, was dem Wein zusätzliche Eleganz verleiht. Der Abgang ist weich und rund, mit feinen Vanille- und dezent holzigen Noten, die dem Gesamtbild eine subtile Tiefe geben.

Trinkempfehlung

Ideal zu kräftigem, rotem Fleisch wie Steak und Schmorbraten aber auch zu grilliertem wie Burger.

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C