



Château de Fieuzal Grand Cru Classé de Graves AOC Pessac-Léognan

Château de Fieuzal

Frankreich, Pessac-Léognan, Graves

Vinifikation

Die Trauben der über 30 Jahre alten Reben werden von Hand gelesen und streng selektioniert. Die Vergärung findet in temperaturkontrollierten Edelstahltanks statt. Anschliessend reift der Jungwein während 16 bis 24 Monaten in bis zu 50% neuen französischen Barriques.

Charakter

Sehr dunkles fast schwarzes Purpurrot. Betörende Röstnoten, sehr dunkel, Teer, Tabak, Schokolade, dunkle Beeren, etwas Zedern und feine Röstnoten. Im Gaumen süsslicher Auftakt, tolle, spannende Struktur, viel Schmelz und enorme Komplexität mit sehr langem Abgang? wow! Der Fieuzal zeigt wohl das beste Preis-Genuss Verhältnis dieses Jahrgangs

Terroir

Die Rebberge von 18 ha Fläche befinden sich auf einer der höchsten Erhebungen des Médocs, dort, wo die Kiesbänke tiefgründig und wasserdurchlässig sind. Die Reben weisen ein Durchschnittsalter von 22 Jahren auf. Jean-Marc Landureau, der Besitzer von Château d'Escurac hat mit sehr viel Aufwand den Weinkeller modernisiert. «Es ist die Allianz von moderner Technik und traditionellem Weinausbau in Eichenfässern (Barriques), die einen Rotwein von Finesse, aromatischer Vielfalt und Typizität ergibt», meint der sympathische Weingutsbesitzer.

Konsumhinweis

Kraftvolle Rind- und Lammgerichte, Wild, Terrine, Kalbsteak mit Morcheln, Halbhart- und Hartkäse

Technische Details

Traubensorten:

50% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Trinkreife:

2024 - 2038

Alkohol:

13.5 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite

Bewertungen



2020	Robert Parker	94/100
2020	Falstaff	93/100