

DRINKS.

Château Figeac Saint-Emilion AOC 1er Grand Cru Rouge 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 500022 |
| Alkoholgehalt | 14.5% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Region | Saint-Emilion (Bordeaux) |
| Abfüller | Château Figeac, 33330 Saint-Emilion, France |
| Marke | Château Figeac |
| Typ | Rotwein |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Alter | 15-18 Monate |
| Degustationsnotiz | kraftvoll und vielschichtig mit dominanten Aromen von Tabak, Zedernholz, Schokolade, Vanille, Leder, Erde, Gewürzen, Pflaume, Brombeere, Cassis und Kirsche, dazu rauchige, mineralische, minzige sowie blumige Anklänge. |
| Verkehrsbezeichnung | Rotwein |
| Details | aus 37% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon und 30% Cabernet Franc |
| Etikette | klassisch |
| Bio | Keine Angaben |
| Vegan | Keine Angaben |



| | |
|-----------------|--|
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Korken |
| Tannin | Ja |
| Trinktemperatur | 16-18 Grad |
| Jahrgang | 2018 |
| Passend zu | Grill, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm |

Beschreibung

Als eines von nur wenigen Weingütern mit dem Titel «Premier Grand Cru Classé» gehört das Château Figeac zu den bedeutendsten und traditionsreichsten im Weinbaugebiet Saint-Émilion. Rund um das Schloss, das aus dem 16. und 17. Jahrhundert stammt, sind 41 Hektar mit Weinreben bepflanzt, wobei Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon dominieren. Das durchschnittliche Alter der Reben beträgt 35 Jahre - einige sind nahezu 100 Jahre alt, während andere während der vergangenen zehn Jahre gepflanzt wurden. Weitere 12 Hektar sind dem Biodiversitätsschutz vorbehalten. Im Jahr 2021 wurde eine brandneue Kellerei eingeweiht, die sich ganz in der Nähe der historischen Gebäude befindet. Die Familie Manoncourt ist seit 1892 im Besitz des Anwesens, wobei es insbesondere Thierry Manoncourt zu verdanken ist, dass das Château Figeac aktuell seine Blütezeit durchlebt. Von dem prestigösen Erstwein werden jährlich etwa 120'000 Flaschen erzeugt. Die 15- bis 18-monatige Reifung erfolgt zu 100% in neuem Eichenholz. Der angesehene Önologe Michel Rolland steht bei dem Prozess beratend zur Seite, um jede Cuvée einzigartig zu machen.