



Péby Faugères 2014

CHF 245.00 | 10 cl = CHF 16.33

Eine sehr begrenzte Produktionsmenge in einer speziell entworfenen Lique - Flasche von Silvio Denz. Ein mittelkräftiger Rotwein aus 100% Merlot-Trauben. Der 2014 Péby Faugeres hat ein opulentes Bouquet von dunklen Kirschen, Himbeeren, Blutorangen und Heidelbeeren. Am Gaumen ist er mittelkräftig mit abgerundeten Tanninen und milder Säure. Im Gesamteindruck kraftvoll und voluminös mit einem langen Abgang. Ein stilvoller Begleiter zu Rindsentrecôte oder Hohrücken.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Château Faugères |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Frankreich |
| Region | Bordeaux |
| Subregion | St. Emilion |
| Jahrgang | 2014 |
| Flaschengrösse | 150 cl |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2039 |
| Traubensorten | Merlot |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 266584 |
| Passt zu | Schmorgerichten, Roastbeef, Grilladen |



Vinifikation

Ausbau während 18 Monaten in französischen Barriques.

Terroir

Der 7,5 ha-Weinberg mit 45-jährigen Rebstöcken profitiert von seiner idealen Hanglage mit süd-südöstlicher Ausrichtung. Die Arbeiten folgen strengen biodynamischen Regeln natürlichen, nachhaltigen Weinbaus.

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.

