ZWEIFEL
WEINE &
GETRÄNKE

CHÂTEAU PÉBY FAUGÈRES
CHÂTEAU PEBY-FAUGÈRES
2019

Merlot

Frankreich / Bordeaux

75cl, 16% Vol.

42796719

AOC St. Emilion Grand Cru Classé

Knapp 8 Hektar gross ist der Rebberg von Château Péby Faugères, südöstlich exponiert und ausschliesslich mit Merlot Reben bestockt, die grösstenteils über 40 Jahre alt sind. Lehm und Kalkgestein bestimmen den Boden. Mit dem Jahrgang 2021 erhielt Péby einen neuen Keller, unter der Regie von Silvio Denz erbaut vom Schweizer Architekten Mario Botta. Darin findet sich neben modernster Technologie auch traditionelle, wie etwa Gärtanks aus Beton. Michel Rolland berät Château Péby Faugères und zeichnet damit mitverantwortlich für dessen eigenständige, weltweit anerkannte Qualität. Péby zählt zu den allerbesten reinsortigen Merlots weltweit, was verschiedene Top Ratings eindrücklich unterstreichen.

Trinkempfehlung

Rinderfilet, Lamm, Entenbrust

Vinifikation

Der Wein reifte zu 70 % für 14 Monate in neuen französischen Eichenfässern auf der Feinhefe und zu 30 % in einmal gebrauchten Fässern; eine Schönung erfolgte nicht.

Charakter

Heidelbeeren bestimmen das Bouquet, abgerundet von frischen Vanillenoten, etwas Kaffee und dunkler Schokolade. Fein stoffiger, elegant komponierter Gaumen, viel Extrakt. Die feine, spontan ansprechende Süsse im Abgang begeistert und lädt zum nächsten Schluck.

Terroir

Der 7,5 ha-Weinberg mit 45-jährigen Merlot-Rebstöcken profitiert von seiner idealen Hanglange mit süd-südöstlicher Ausrichtung. Die Arbeiten folgen den Regeln des natürlichen, nachhaltigen Weinbaus und sind nun bio-zertifiziert.