

2020 Château Péby-Faugères

Château Péby-Faugères
Grand Cru, St-Emilion AOC
75cl (6er-Holzkiste)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2030

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Merlot

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 94-96

Wine Spectator : 96

Vino Vario: 20

Degustationsnotiz

100% Merlot auf 100% Kalkstein. Ein kleines Château von Silvio Denz, in der Nähe von Château Faugères gelegen, das ebenfalls Denz gehört.

Pirmin Bilger: Péby Faugères präsentiert sich mit dem Jahrgang 2020 mit einem unglaublich feinen und elegant noblen Bouquet, das unglaublich viel Tiefgang und Bordeaux-Magie ausstrahlt. Ein Mix aus schwarzer und roter Frucht, dazu erdige Töne und viel Périgord-Trüffel. Die faszinierende Frische macht die enorme Intensität in diesem Wein fast vergessen. Wow, der Gaumen, das ist eine betörende Symbiose von Kraft und Eleganz. Kraftvoller, aromatischer Auftakt mit viel Frische und Würze. Saftige schwarze Kirsche, rote Johannisbeere, Brombeere, Pflaume und feine Röstaromen. Ein mächtiger Bordeaux in Vollendung, der es schafft, die Eleganz zu bewahren. Erinnert mich stark an den grossen 2016er-Jahrgang, ist aber noch feiner.

Produzenten-Informationen

Parfüm, Kunst und Wein: Wenn Leidenschaft zum Beruf wird. Es ist eine Geschichte von Parfüm, Kunst und Wein, die die Weingüter von Silvio Denz verbindet. Der gebürtige Schweizer begann seine Tätigkeit mit der Kreation von Parfüms. Der berufliche Erfolg ermöglichte es diesem grossen Wein-, Architektur- und Kunstliebhaber und Fan der Werke von René Lalique, seine Leidenschaften miteinander verbinden. Die Philosophie von Silvio Denz: Respekt vor dem Terroir, den Weinbergen und der Natur. Die einzigartigen Böden, die zum Teil aus dem unteren Eozän stammen, werden schonend und respektvoll gepflegt, wobei die Massnahmen optimal auf die jeweiligen Terroirs abgestimmt werden, damit sie im Wein optimal zum Ausdruck kommen. Darüber hinaus legen Silvio Denz und sein Team auch sehr grossen Wert auf den Respekt vor der Natur und setzen alles daran, die Ökobilanz der Weinberge laufend und nachhaltig zu verbessern. Hohe Qualitätsanforderungen und Respekt vor

traditionellem Know-how. Vom Rebenschnitt über die Ausdünnung bis hin zur Lese lässt jeder Arbeiter stets grösstmögliche Sorgfalt walten. Silvio Denz und sein Team stellen in allen Phasen der Weinerzeugung höchste Ansprüche an die Qualität. Das beste Beispiel für dieses Streben nach Perfektion ist zweifellos die Kellerei von Château Faugères. Auch der zukünftige Keller von Château Péby Faugères soll diesen Ansprüchen in jeder Weise gerecht werden. Doch was wäre die Technologie ohne überliefertes Know-how, ohne Tradition und vor allem ohne Respekt vor dem Traubengut: In jedem Keller wird deshalb alles daran gesetzt, dieses Wissen zu wahren, zu respektieren und die Trauben optimal und schonend zu behandeln. Derselbe hohe Anspruch hat Silvio Denz dazu veranlasst, ein von Alain Dourthe-Larrère geleitetes, kompetentes und erfahrenes Team sowie die besten Experten um sich zu sammeln: Seit dem Jahrgang 1992 ist der legendäre Michel Rolland als beratender Önologe tätig.