

2021 Château Péby-Faugères

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

CHF 139.00

Degustationsnotiz

Eine unglaubliche Frische strahlt aus dem Glas. Alles wirkt sehr fein und elegant. Reife, rote Frucht nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Himbeere. Im Hintergrund noble würzige Aromen und tänzerische florale Noten. Am Gaumen kommt vor allem die Säure voll zur Geltung, die den Wein expressiv frisch und saftig macht. Dadurch zeigt sich die Frucht auf der total zarten und feinen Seite. Ein Péby Faugères, der in Sachen Eleganz und Feinheit nicht zu übertreffen ist. (pb)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2028

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 100% Merlot

Allergene: Enthält Sulfite

Wine Spectator : 95-96

Weinwisser: 93-95

Vino Vario: 19

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.