












Château Péby-Faugères

2020 Grand Cru, St-Emilion AOC
75cl (6er-Holzbox)

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.

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Bordeaux
-  **Genussreife:** ab 2030
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Merlot
-  **Robert Parker:** 94-96
-  **Wine Spectator :** 96
-  **Vino Vario:** 20