



Chateau Faugeres



Frankreich

Bordeaux



## Faugeres Grand Cru St-Emillion AOC 2018 Chateau Faugeres

### Weingut

Das Château Faugères liegt in Saint-Étienne-de-Lisse, im Weinbaugebiet Saint-Émilion, Bordeaux, Frankreich. Es wurde 1823 von der Familie Esquissaud erworben und blieb bis 1987 in deren Besitz, als es durch Erbschaft an die Familie Guisez überging. Im Jahr 2005 kaufte der Schweizer Unternehmer Silvio Denz das Weingut. Das Weingut umfasst 42 Hektar Rebfläche auf dem Kalksteinplateau und den süd-südöstlich ausgerichteten Hanglagen von Saint-Émilion. Die Böden bestehen aus kalkhaltigem Boden auf asterienreichem Kalkstein aus dem Unteren Oligozän sowie aus kalkhaltigem Boden auf ton-kalkhaltiger Molasse aus dem Oberen Eozän und Oligozän. Die Rebsortenverteilung ist wie folgt: 85 % Merlot, 10 % Cabernet Franc und 5 % Cabernet Sauvignon. Die Weinberge werden nach den Prinzipien des naturnahen Weinbaus bewirtschaftet, um die Qualität des Terroirs optimal zum Ausdruck zu bringen. Im Jahr 2012 wurde Château Faugères als Grand Cru Classé klassifiziert. Das Weingut verfügt über einen modernen, von dem Architekten Mario Botta entworfenen Weinkeller, der als Wahrzeichen des Anwesens gilt. Dieser architektonisch bemerkenswerte Keller ermöglicht eine präzise Weinbereitung und unterstützt das Streben nach Perfektion in jedem Jahrgang. Die Weine von Château Faugères zeichnen sich durch ihre Eleganz und Finesse aus und gehören zu den angesehenen Weinen der Appellation Saint-Émilion.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.50 g/l
<b>Säure:</b>	4.50 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Bordeaux
<b>Rebsorten:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

### Vinifizierung

Nach der Ernte wurden die Trauben sorgfältig selektiert und entrappt. Die Gärung erfolgte in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, um die Fruchtaromen zu bewahren. Anschließend reifte der Wein für etwa 12 Monate in Barriques, wobei ein Drittel der Fässer neu waren.

### Sensorik

Eine tiefe, rubinrote Farbe. Das Bouquet offenbart Aromen von schwarzen Früchten wie Cassis und Pflaumen, begleitet von Noten von Wacholder, Rauch und Toast. Am Gaumen zeigt er elegantes, geschliffenes Tannin, eine dichte Fruchtkonzentration und eine vielschichtige Aromatik, die in einem sehr langen Abgang mündet

### Passt gut zu

Gegrilltem Rind, Lammkotelettes, Entrecote

### Lagerfähig

20 Jahre

### Tipp

Dieser Jahrgang spiegelt die Qualität und den Charakter des Weinguts wider und bietet ein exzellentes Reifepotenzial.