



## Château Faugères 2019

Saint-Emilion Grand Cru

|                     |                                                                          |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Typ                 | Rotwein                                                                  |
| Herkunft            | Frankreich, St. Emilion                                                  |
| Produzent           | Château Faugères                                                         |
| Traubensorten       | Cabernet Sauvignon 5 %<br>Cabernet Franc 10 %<br>Merlot 85 %             |
| Ausbau              | Mehrere Jahre in französischen<br>Eichen-Barriques                       |
| Inhalt              | 75 cl                                                                    |
| Lagerfähigkeit      | bis 2035                                                                 |
| Jahrgang            | 2019                                                                     |
| Ausschanktemperatur | 18° C                                                                    |
| Alkoholgehalt       | 14 %                                                                     |
| Awards              | Yves Beck 95 / 100<br>James Suckling 95 / 100<br>Wine Spectator 93 / 100 |
| Artikelnummer       | 001006027519                                                             |

### Degustationsnotizen

Anlässlich der Neuklassifizierung der Appellation Saint-Emilion im Jahr 2012 wurde Château Faugères in den Stand eines "Grand Cru Classé" erhoben und gehört damit zu den besten Weinen von Saint-Emilion. Das weithin sichtbare Kellerei-Gebäude, entworfen von Mario Botta, ist das Wahrzeichen dieses Weingutes und integriert sich harmonisch in die zum Kulturerbe der UNESCO zählende Landschaft von Saint-Emilion. René Gabriel zeichnet den Faugères 2018 mit 19 von 20 Punkten aus: «Samtenes, dichtes, fein pfefferiges, frisches Bouquet, Brombeergelee, schwarze Kirschen, Graphit, geröstete Kaffeebohnen, schwarzer Pfeffer, Minze. Konzentrierter, vielschichtiger, kraftvoller, aromatischer Gaumen mit samtener, dichter Frucht, vielfältiger, kräftiger Aromatik, dichtverwobener, fein muskulöser Struktur, sehr langer, voller, cremiger Abgang mit süssen Rückaromen.»