

seit 1880



Weiss zum Erlenbach AG

Chateau Peby Faugeres 2018



Wein	Chateau Peby Faugeres
Produzent	Grand Cru Classé
Land	Frankreich
Klassifikation	AOC St. Emilion
Jahrgang	2018
Inhalt	75 cl
Volumenprozent	15.0 Vol.%
Weintyp	mittelschwerer, gehaltvoller Rotwein
Ausbau	Barriqueausbau
Lagerfähigkeit	8-15 Jahre lagerfähig
Genussreife	warten, der Wein gewinnt mit zusätzlicher Lagerung
Charakter	Ein unglaublicher Mix aus Power und Finesse! Ein Merlot-Welt-Klassiker. Das Bouquet ist genial von der ersten Sekunde an, würzig und fruchtig zugleich. Die Aromatik ist berauschend, die Tannine sind fett, reich und abgerundet.
Empfehlung	Rindsfilet, Rindskotelette, Wildschwein, Wild, Tartar, Fondue Bourguignonne, Käseplatte, Lammstreifen, geschmortem rotem Fleisch, Entrecôte.
Serviertemperatur	optimal bei 16-18°C
Bewertung	René Gabriel 20/20 Pt.

WEISS ZUM ERLNBACH AG, Riedstrasse 10, 6330 Cham

Tel. 041 741 88 88, Fax 041 741 65 41

www.weiss-getraenke.ch, info@weiss-getraenke.ch

weiss