



Château Péby Faugères, AOC, St. Emilion, Grand Cru Classé 2019

Château Péby Faugères

Kategorie:	Rotweine, VSD
Artikelnummer:	3319419
Grösse:	300cl
Land:	FRANKREICH
Region:	Bordeaux, St. Emilion
Alkohol:	15.5%
Rebsorte:	Merlot
Lagerfähigkeit:	bis 2045
Auszeichnung:	Yves Beck: 97/100 Punkte Antonio Galloni: 97/100 Punkte André Kunz (Weinzeitung): 19/20 Punkte James Suckling: 97/100 Punkte Jeb Dunnock: 97/100 Punkte
Allergen Hinweis:	Enthält Sulfite

Der Produzent

Knapp 8 Hektar gross ist der Rebberg von Château Péby Faugères, südöstlich exponiert und ausschliesslich mit Merlot Reben bestockt, die grösstenteils über 40 Jahre alt sind. Lehm und Kalkgestein bestimmen den Boden. Mit dem Jahrgang 2021 erhielt Péby einen neuen Keller, unter der Regie von Silvio Denz erbaut vom Schweizer Architekten Mario Botta. Darin findet sich neben modernster Technologie auch traditionelle, wie etwa Gärtanks aus Beton. Michel Rolland berät Château Péby Faugères und zeichnet damit mitverantwortlich für dessen eigenständige, weltweit anerkannte Qualität. Péby zählt zu den allerbesten reinsortigen Merlots weltweit, was verschiedene Top Ratings eindrücklich unterstreichen. Mit einer jährlichen Produktion von gut 10'000 Flaschen ist die Nachfrage nach Péby stets deutlich höher als dessen Verfügbarkeit. Und auch Péby Faugères wurde von Robert Parker mit der Höchstnote von 100/100 Punkten belohnt, dies mit dem Jahrgang 2005.

Der Wein

Der 7,5 ha-Weinberg mit 45-jährigen Merlot-Rebstöcken profitiert von seiner idealen Hanglänge mit süd-südöstlicher Ausrichtung. Die Arbeiten folgen den Regeln des natürlichen, nachhaltigen Weinbaus. Die Lese erfolgt von Hand, nach der Kaltmazeration und der Gärung erfolgt der Ausbau für 18 Monate auf der Feinhefe in Barriques (ca. 60% neues Holz).

Der Charakter

Heidelbeeren bestimmen das Bouquet, abgerundet von frischen Vanillenoten, etwas Kaffee und dunkler Schokolade. Fein stoffiger, elegant komponierter Gaumen, viel Extrakt. Die feine, spontan ansprechende Süsse im Abgang begeistert und lädt zum nächsten Schluck.

