



## Péby Faugères 2016

CHF 175.00 | 10 cl = CHF 23.33

Ein grosser Merlot. Der wunderbare Weinberg Péby Faugères ist mit den Wetterkapriolen des Jahrgangs gut zurechtgekommen, sonst hätten die alten Merlotstöcke nicht einen so filigranen, gleichzeitig dichten und delikaten Wein ergeben. Wir waren bei der Primeurverkostung überrascht wie multidimensional reiner Merlot sein kann. Das Resultat ist von grösster Präzision. Dank guter Planung und technischer Überlegenheit konnten Einzelparzellen zum idealen Zeitpunkt separat vergoren und am Schluss zu einer stimmigen Komposition zusammengeführt werden. Der Péby 2016 ist ein würdiger Nachfolger zum sehr gelungenen 2015er und für mich wegen seiner Eleganz ein persönliche Favorit.

Produzent	Château Faugères
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	St. Emilion
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2046
Traubensorten	Merlot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	266566
Passt zu	Schmorgerichten, Roastbeef, Grilladen
Bewertungen	James Suckling 97/100 Robert Parker 96/100



### Vinifikation

Ausbau während 18 Monaten in französischen Barriques.

### Terroir

Der 7,5 ha-Weinberg mit 45-jährigen Rebstöcken profitiert von seiner idealen Hanglage mit süd-südöstlicher Ausrichtung. Die Arbeiten folgen strengen biodynamischen Regeln natürlichen, nachhaltigen Weinbaus.

### Geschichte





Silvio Denz ist nicht nur ein passionierter Winzer und Unternehmer, sondern auch stolzer Besitzer einer Kristallmanufaktur namens Lalique. Silvio Denz und sein Team streben stets nach Qualität. In Zusammenarbeit mit dem Star-Önologen Michel Rolland versuchen sie den nachhaltigen Anbau roter Rebsorten mithilfe von althergebrachten und modernen Methoden zu perfektionieren.

