

Péby Faugères 2004

Die luxuriöse Cuvée des Anwesens, der Peby Faugeres 2004, besteht aus den ältesten Hängen mit der besten Lage (45-jährige, 100% Merlot-Reben). Ein Blockbuster für den Jahrgang, rühmt er sich einer dichten rubinroten/violetten Farbe zusammen mit Noten von Graphit, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Süßkirschenlikör, gerösteter Eiche und Süßholz. Dicht, vollmundig und kraftvoll mit erhöhten Tanninen sowie genügend extravaganter Frucht und Fülle für ein ausgewogenes Verhältnis, profitiert er von einem 2-3-jährigen Flaschenalter und sollte zwei Jahrzehnte lang haltbar sein.



Produzent	Château Péby Faugères
Wein	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	St-Emilion AOC
Klassifizierung	Grand Cru Classé
Jahrgang	2004
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15 %
Lagerfähigkeit	5-10 Jahre
Traubensorten	Merlot