

Saint-Émilion Grand Cru 2013 - Bio Château Pavillon Figeac



Bordeaux-Geheimtipp: Ein Saint-Émilion Grand Cru 2013 aus der direkten Nachbarschaft von Cheval Blanc und Pétrus zum sehr fairen Tarif. Noch dazu von über 60 Jahre alten Reben und jetzt im allerbesten Alter. Willkommen beim Château Pavillon Figeac!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Château Pavillon Figeac
Region	Bordeaux
Rebsorte(n)	Merlot Cabernet Franc
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Barrique und großes Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Glück - das ist, einen trinkbereiten und bezahlbaren Bordeaux zu finden. Denn der Markt für feine Weine mit Elegant-drinking-Potenzial ist übersichtlich. Fast überall müssen Bordeaux-Liebhaber tief in die Geldbörse greifen. Gut, dass das hierzulande noch unbekannte Château Pavillon Figeac uns nun seine Saint-Émilion Grand Cru 2013er-Edition in einer kleinen Allokation zur Verfügung stellt. Denn zum einen stammen die Merlot- und Cabernet-Franc-Trauben hierfür von über 60 Jahre alten Reben, die Cuvée ist also entsprechend aromatisch und bereitet durch den hohen Merlot-Anteil bereits viel Trinkvergnügen!

Noch dazu wachsen die Reben in direkter Nachbarschaft zu den weltberühmten Platzhirschen der Appellation, den schillernden Châteaux Cheval Blanc, Pétrus, L'Évangile und Figeac, die naturgemäß allerdings viel, viel höhere Preise aufrufen. Wie gut, dass unsere Einkäufer einen Kontakt zum noch unbekanntem Château Pavillon Figeac herstellen konnten. Denn das nennt Parzellen sein eigen, die direkt an denen von Figeac angrenzen, man vinifiziert aber deutlich erschwinglichere Weine als Figeac. Genießen Sie ein Bordeaux-Erlebnis, bei dem das

Portemonnaie nicht in Deckung gehen muss. Unser Bordeaux-Geheimtipp!

Tasting Note

Auf die Wein-Enthusiasten wartet eine spektakuläre Verkostung. In einer purpurroten Robe fließt der Wein ins Glas. Noch spannender ist das Bouquet mit reifen Kirschen, Pflaumenkompott, herbalem Hauch und Leder-Aromen. Die Holz-Noten von der Fasslagerung sind noch präsent und eingebettet in dunkler Schokolade. Am Gaumen zeigt der Wein wahnsinnig delikate Tanninen und eine seidige Opulenz, die in einen satten, langen Nachhall münden.

Passt zu

Dieser Saint-Émilion Grand Cru ist der perfekte Begleiter zu Kurzgebratenem vom Rind, aber auch Wildgeflügel sowie Gans und Ente. Ebenfalls zu geschmorten Pilzen passt er hervorragend.

Weingut

Kennen Sie die fünf heiligen Dörfer? Neben Saint-Émilion, das den Namen für die Appellation stiftet, liegen auf dem Gebiet des Bereichs noch Saint-Christophe, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent und Saint-Etienne. Auch der berühmte Pilgerpfad des Jakobsweges führt durch den Ort, der nach einem Benediktinermönch benannt ist. Und wo Mönche so heimisch sind, da gibt es in der Regel auch Wein!

Die Appellation Saint-Émilion ist weltbekannt für seine Rotweine, über die Hälfte der Rebfläche belegt die Sorte Merlot, andere ansässige Sorten sind Cabernet Sauvignon, Malbec, Carménère und Cabernet Franc. In dieser malerischen Gegend, die die UNESCO zum Weltkulturerbe ernannt hat, bewirtschaftet die Familie Clauzel seit 1993 das Weingut Château La Grave Figeac (Château Pavillon Figeac ist das zweite Etikett). Das kleine Gut liegt an der Grenze zum Pomerol und ist in bester Gesellschaft, denn die Nachbarn haben klingende Namen wie Château Figeac, La Conseillante und Cheval Blanc! Dass Klima und Terroir hier von extremer Qualität sind, steht also außer Frage.

Vinifikation

Die Cuvée Château Pavillon Figeac Saint-Émilion Grand Cru - Bio besteht aus 65 % Merlot und 35 % Cabernet Franc, die Trauben stammen von Weinbergen, die bis zu 60 Jahre alt sind. Nach dem Entrappen gelangen die Trauben in temperaturregulierte Tanks, vergoren wird mit weinbergseigenen Hefen, auf die Zugabe von Schwefel verzichtet man. Anschließend wird der Wein zur finalen Cuvée assembliert und bis zu 12 Monate ausgebaut, zum Teil in Barriques, großen Holzfässern und ein kleiner Teil in Amphoren.