


Ein gigantisches Kraftpaket, ein Wein zum Kauen mit riesigem Potenzial.



Rotwein | Frankreich | Bordeaux | St-Emilion

## Péby-Faugères, St-Emilion AOC, Grand Cru

2016  
Grand Cru

75cl  
(OWC-6)

🇫🇷 Frankreich


🍇 2025 bis 2050

🍷 75cl (OWC-6)

🏷️ FRA.246625.2016.F6

📦 ab Lager

### Bewertung

Gerstl 

19+ | 20

### Infos zum Wein

#### Degustationsnotiz

Wirkt im Duft erstaunlicherweise fast noch eine Spur feiner, zarter als der schon sehr edle Faugères, schwarze Frucht der sinnlichen Art, die Konzentration ist enorm, der kommt gewaltig aus der Tiefe. Ein gigantisches Kraftpaket, ein Wein zum Kauen, der füllt den Gaumen bis in den hintersten Winkel, ein kleines Monster, wirkt dennoch erstaunlich schlank und elegant, dank herrlich frischer Frucht, dank der kühlen Art des Jahrgangs, die dem Wein sehr gut steht. Eine geballte Ladung feine Tannine bilden das Rückgrat, da ist auch jede Menge süßes Extrakt, irgendwie ist da fast von allem etwas zu viel und doch stimmt am Schluss die Harmonie, dieser Wein hat ohne Zweifel ein riesiges Potenzial. Suckling 97-98/100

#### Infos zum Produzenten

Parfüm, Kunst und Wein: Wenn Leidenschaft zum Beruf wird. Es ist eine Geschichte von Parfüm, Kunst und Wein, die die Weingüter von Silvio Denz verbindet. Der gebürtige Schweizer begann seine Tätigkeit mit der Kreation von Parfüms. Der berufliche Erfolg ermöglichte es diesem grossen Wein-, Architektur- und Kunstliebhaber und Fan der Werke von René Lalique, seine Leidenschaften miteinander verbinden. Die Philosophie von Silvio Denz: Respekt vor dem Terroir, den Weinbergen und der Natur. Die einzigartigen Böden, die zum Teil aus dem unteren Eozän stammen, werden schonend und respektvoll gepflegt, wobei die Massnahmen optimal auf die jeweiligen Terroirs abgestimmt werden, damit sie im Wein optimal zum Ausdruck kommen. Darüber hinaus legen Silvio Denz und sein Team auch sehr grossen Wert auf den Respekt vor der Natur und setzen alles daran, die Ökobilanz der Weinberge laufend und nachhaltig zu verbessern. Hohe Qualitätsanforderungen und Respekt vor traditionellem Know-how. Vom Rebenschnitt über die Ausdünnung bis hin zur Lese lässt jeder Arbeiter stets grösstmögliche Sorgfalt walten. Silvio Denz und sein Team stellen in allen Phasen der Weinerzeugung höchste Ansprüche an die Qualität. Das beste Beispiel für dieses Streben nach Perfektion ist zweifellos die Kellerei von Château Faugères. Auch der zukünftige Keller von Château Péby Faugères soll diesen Ansprüchen in jeder Weise gerecht werden. Doch was wäre die Technologie ohne überliefertes Know-how, ohne Tradition und vor allem ohne Respekt vor dem Traubengut: In jedem Keller wird deshalb alles daran gesetzt, dieses Wissen zu wahren, zu respektieren und die Trauben optimal und schonend zu

behandeln. Derselbe hohe Anspruch hat Silvio Denz dazu veranlasst, ein von Alain Dourthe-Larrère geleitetes, kompetentes und erfahrenes Team sowie die besten Experten um sich zu sammeln: Seit dem Jahrgang 1992 ist der legendäre Michel Rolland als beratender Önologe tätig.