



ZWEIFEL

1898

LE MERLE DE PÉBY FAUGÈRES



AOC St. Emilion Grand Cru
Château Péby-Faugères
2022

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 Kalkstein 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...

Herkunft

Der Zweitwein des berühmten Château Péby Faugères stammt von den durchschnittlich 25jährigen Rebstöcken des Weinguts.

Traubensorten

95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Vinifikation

Nach der Lese von Hand und der Gärung bei kühlen Temperaturen, folgt ein ca. 14 monatiger Ausbau in Barriques (45% neu, 45% einjährig, 10% zweijährig).

Degustationsnotizen

Der 2022 Le Merle de Péby Faugères hat eine tief granat-violette Farbe und besticht durch energiegeladene Noten von Johannisbeergelee, schwarzen Himbeeren und frischen schwarzen Pflaumen, gefolgt von einem Hauch von Menthol und

Geniessen zu

Schmorgerichte, Grilladen, Tapas

Auszeichnungen

James Suckling 94/100

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch