



## Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Gehört in seiner Klasse zu den Besten

**Beschreibung:**

Ein melodischer Phélan, der auf Finessen aufbaut.

**Aromenprofil:**

Komplexes blaubeeriges Bouquet, zarter Iris-Duft und rote Cassiswürze, dahinter Holundergelée, Kakaopulver und Brasil-Tabak. Am geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem reifem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper, unglaublich präzise und straff. Im konzentrierten langen Finale verschlankt sich der St. Estèphe, Schlehensaft, dunkle Mineralik und feinkörniges Extrakt. Dreimal verkostet, gehört in seiner Klasse zu den Besten.

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Estèphe

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** 2031-2050

**Artikelnummer:** 0487223

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 96/100, Antonio Galloni 92-94/100, Drinks Business 92-94+/100, Decanter 95/100, Jane Anson 95/100, Jean-Marc Quarin 91/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18+/20  
**Trinkreife:** 2031-2050  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.