



Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Saint-Estèphe in Perfektion

Beschreibung:

Das traditionsreiche Château Calon Ségur liegt im nördlichen Teil von Saint-Estèphe und gehört zu den ältesten Gütern des Médoc. Die Weinberge, überwiegend mit Cabernet Sauvignon bepflanzt, profitieren von einem Kiesboden mit toniger Unterlage. Die Reben sind im Durchschnitt 40 Jahre alt und liefern geringe Erträge, die diesem Médoc-Klassiker seine aromatische Konzentration und seine elegante Struktur verleihen.

Aromenprofil:

Dicht verwobenes Bouquet, rote Pflaumen, Wildkirsche, ein Hauch Veilchen, Grafit und Orangenzeste. Am komplexen Gaumen seidige Textur, balancierte Rasse, engmaschiges Tanninkorsett, ungeheuer geradlinig, trainierter Körper. Im konzentrierten, langen Finale rote Beeren, Grafit, edle Cassiswürze, dunkle Mineralität.

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

Produzent: St-Estèphe AOC

Trinkreife: 2030–2065

Artikelnummer: 0466225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich

Ratings: Jane Anson 98/100, Decanter 96/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnock 95-97/100, James Suckling 95-96/100, Parker 95-97/100, Vinum 96/100, WeinWisser 18.5/20

Trinkreife: 2030-2065

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