



Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

«Best Buy» von Thierry Gardiner

Beschreibung:

Ein melodischer Phélan, der auf Finessen aufbaut.

Aromenprofil:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Beginnt mit viel Zedernoten, hellem Pfeffer und roten Pflaumen, nobler Ansatz. Im Gaumen mittengewichtig, feine Tanninkerne auf der Zunge zeigend, die Aromatik bleibt im pflaumigen Bereich. Kann vielleicht noch zulegen. Hat zwar momentan dieselbe Note wie der 2007er, ich würde ihn aber doch etwas darüber stellen.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Artikelnummer: 0487212

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 91/100, Parker 87/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88-91/100
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.