



Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Ein önologisches Violinkonzert!

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.

Degustationsnotiz:

Eine frühe Ernte. Sattes Purpur-Granat. Schlank wirkendes, floral-frisches Bouquet, dunkler Beerenton, Rosenblätter, vielschichtig mit mittlerem Druck im Ansatz. Im Gaumen ein Finessenpaket sondergleichen, hoch feine Tannine, integrierte Säure und eine ganz feine Stofftextur über der Zunge zeigend. Vielleicht unterschätzt man diesen Wein gerade aus diesem Grund. Er wirkt irgendwie lautlos in seiner bescheidenen Art. Aber in 20 Jahren wird er seine Ketzer strafen. Ein önologisches Violinkonzert! Auf alle Fälle merkt man seinen Ausbau in 100 % neuen Barriques gar nicht.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2047

Rebsorte(n): 82% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0466215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Enthusiast 94-96/100, Decanter 95/100, James Suckling 95/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Vinum 18.5/20, Wine Spectator 89-92/100
Rebsorte(n):	82% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2047
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.