



Château Calon Ségur

3e Cru Classé, St-Estèphe AOC

Unglaubliche Präzision

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:

Dichtes Granatrubin mit violetten Reflexen. Ein erhabener Duft nach reifem Cassis und verführerischem Veilchenduft, dahinter eine Symphonie von Waldhimbeeren und fernöstliche Gewürze. Am filigranen Gaumen mit einer faszinierenden Leichtigkeit, die Muskeln sind ganz zart anliegend und geben dem Wein eine unglaubliche Finesse. Seidige Tannine, perfekt ausgereift ohne aber an Spannung und Präzision zu verlieren. Im sehr langanhaltenden Finale ein geniales Rückaroma von Kirschsäure und eine berauschende vanillige Süsse. Auf meine Frage, was denn das Geheimnis dieses 2017er sei, antwortete der Technische Direktor Vincent Millet: «Es wurden dieses Jahr mehr junge Cabernet Sauvignon Reben für den Grand Vin verwendet und mehr ältere Merlot-Reben im 2. Wein, daher konnten wir diese unglaubliche Präzision erlangen.»

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): 76% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0466217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95/100, James Suckling 94-95/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	76% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.