



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.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet, Palisander, Rose Powder, verführerischer Iris-Duft, Grafit und dunkle Schokopastillen. Am komplexen Gaumen mit straffer Ausrichtung, seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, ein Modelathlet. Maximal 6 Flaschen pro Kunde.

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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0466218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 99/100, Falstaff 97/100, James Suckling 97/100, Parker 96-98/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.