



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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Produzent: St-Estèphe AOC

Alkoholgehalt: 14.5%

Artikelnummer: 0466222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Calon Ségur

3e Cru Classé
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 96/100
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.