



Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Ein zeitloser Klassiker

Beschreibung:

Ein melodischer Phélan, der auf Finessen aufbaut.

Degustationsnotiz:

Verführerisches Bouquet, frisch gepflückte Schattenmorelle, Johannisbeergelée, getrockneter Rosmarin und zartes Veilchenparfüm. Am delikaten Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, perfekt stützender Rasse, engmaschigem Tanningerüst in einem durchtrainierten Körper mit feingliedrigen "St.-Estèphe-Krallen". Im konzentrierten Finale mit edler Cassiswürze, Szechuan-Pfeffer und fein sandiger Adstringenz. Hier ist alles am richtigen Platz. Viermal verkostet, immer auf dem gleichen Niveau.

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: 2028-2048

Rebsorte(n): 75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0487221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93-94/100, Antonio Galloni 92-94/100, Jean-Marc Quarin 89-91/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 92-93/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 4% Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.