



Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Langlebiger Klassiker aus St-Estèphe

Beschreibung:

Ein melodischer Phélan, der auf Finessen aufbaut.

Aromenprofil:

Komplexes schwarzbeeriges Bouquet, Wildkirsche, betörende Veilchen und edle Cassiswürze, dahinter Heidelbeergelée, Heidekraut und erkalteter Waldfrüchtete. Am vielschichtigen, straff geschnittenen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt stützender Rasse, engmaschigem Tanningerüst, zeigt seine St.- Estèphe-Krallen und seinen muskulösen Körper. Im langanhaltenden Finale Wildkirsche, Estragon und dunkler Graphit. Ein Monument von Wein, viermal degustiert. Gehört zu den besten Weinen der Appellation und könnte weiter zulegen. Bravo Véronique and Fabrice!

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Estèphe

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2030-2050

Artikelnummer: 0487222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 96-97/100, Decanter 95/100, Falstaff 94/100, Jeb Dunnock 94-96/100, Parker 91-93/100, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 18,5+/20
Trinkreife: 2030-2050
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.