



Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Gelungene Delikatesse aus St. Émilion, Potentialwertung

Beschreibung:

Die Weinberge des Châteaux de Pressac umfassen 36 Hektar und beraten werden die beiden Besitzer Dominique und Jean-François Quenin von Stéphane Derenoncourt.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit opaker Mitte. Verführerisches Bouquet mit reifer Brombeere, Lakritze und edler Cassiswürze, dahinter Veilchenparfüm und parfümierter Pfeifentabak. Am dichten Gaumen mit weicher Textur, reifes Tannin, fein sandige Extraktfülle und stützende Rasse. Im aromatischen Finale ein Korb mit blauen Beeren, Sandelholz und Kirschhaut.

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-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2026-2046

Artikelnummer: 0716020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 94/100, Antonio Galloni 94/100,
Decanter 93/100, Neal Martin 91/100, Score
18.5/20
Trinkreife: 2026-2046
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.