



2017 Château de Pressac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Château de Pressac im Höhenflug

Beschreibung:

Die Weinberge des Châteaux de Pressac umfassen 36 Hektar und werden von den beiden Besitzern Dominique und Jean-François Quenin von Stéphane Deroncourt bewirtschaftet.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpurgranat mit schwarzer Mitte und violetterm Rand. Was für ein schwarzbeeriges Konzentrat mit Amarena und Holunder, dahinter Veilchen und Cassislikör. Am fülligen Gaumen mit cremiger Textur und engmaschigem Tanninkorsett – am Limit vinifiziert. Im gebündelten Finale mit Schlehensaft, getrockneter Pflaumenhaut und zarter Adstringenz – auf gleich hohem Niveau wie im Vorjahr!

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
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château de Pressac
Bewertung(en):	Antonio Galloni 94/100, James Suckling 91–92/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère
Artikelnummer:	0716017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Pressac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 94/100, James Suckling 91–92/100
Rebsorte(n):	71% Merlot, 16% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec, 2% Carmenère
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.