



## 2017 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Langlebiger Klassiker aus St-Estèphe

### **Beschreibung:**

Die Weine von Château Phélan Ségur sind für ihr Potenzial berühmt, sich über mehrere Jahrzehnte hervorragend zu entwickeln – das gilt auch für den Jahrgang 2017. Véronique Dausse ist es gelungen, einen charakteristischen St-Estèphe zu vinifizieren, der präzise Frucht mit harmonischer Eichenwürze und geschmeidiger Tanninstruktur perfekt vereint.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurgranat mit violetter Rand. Dichtes rotbeeriges Bouquet mit reifen Himbeeren und Noten von kaltem Früchtetee. Im zweiten Ansatz kommen blaubeerige Konturen dazu, Heidelbeeren und Cassisdrops. Am festen Gaumen mit noch (zu)viele Muskeln besetzt, zeigt daher eine gewisse Strenge. Im langen Finale mit Kirschhäuten und Rosenholz sowie mehligem Extrakt. Hat dieses Jahr eine klassische Variante gewählt, für die es Geduld benötigt. Die Tiefe und das Potenzial ist da. Wird mit dem Barriquefett noch zulegen. Dann sind auch 18/20 drin.

### **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-Estèphe

### **Produzent:**

Château Phélan Ségur

### **Bewertung(en):**

Parker 94/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100

### **Ausbau:**

im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

13.0 %

### **Trinkreife:**

2025–2045

### **Rebsorte(n):**

65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Cabernet Franc

### **Artikelnummer:**

0487217

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2025–2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.