



## 2014 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Kundenliebling aus der Château-Reserve

### **Beschreibung:**

Inmitten eines Parks, dessen Wiesen sich bis zum kleinen Hafen von St-Estèphe erstrecken, thront das Schloss im Palladio- Stil. Die Parzellen grenzen an die Weinberge der Châteaux Montrose und Calon Ségur. Cabernet Sauvignon, die Königin unter den Médoc-Rebsorten, ist das Rückgrat des Grand Vins und sorgt für eine unvergleichliche Kraft und Struktur.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Dichtes Bouquet, bereits komplex abgebunden, die Frucht ist reif, man spürt Heidelbeeren und Cassis, sowie eine florale Cabernetwürze dahinter. Samtiger Gaumen, zeigt Rasse im fein pfeffrigen Extrakt, im Finale viel Druck. Dies ist ein fragloser Spitzenwein.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Estèphe
<b>Produzent:</b>	Château Phélan Ségur
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2044
<b>Rebsorte(n):</b>	64% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0487214

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	64% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2044
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<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.