



2016 Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Die Legende hat einen würdigen Nachfolger

Beschreibung:

Thierry Gardinier strahlt, als er von der längsten Weinlese erzählt, die bis zum 21. Oktober dauerte. Das Resultat ist ein Phélan Ségur, der an den grossen Cabernet Sauvignon Jahrgang 1996 erinnert. Lassen Sie sich den Jahrgang 2016 nicht entgehen!

Degustationsnotiz:

Purpur mit violetterm Rand. Konzentrierter, blaubeeriger Duft nach Cassis und Brombeermark, dahinter Lakritze, Kokos und Tabak, verzaubert von Anfang an. Am kräftigen Gaumen mit stützendem Tannin und grandioser Finesse, im Rückaroma mit Heidelbeeren und Kirschhaut, endet ganz lang mit feiner Adstringenz. «An amazing year!», meint ein begeisterter Thierry Gardinier. Für mich ist das der beste Phélan, den ich jemals degustiert habe! Die Legende aus 2009 hat einen würdigen Nachfolger! Das ist der Best Buy aus dem Médoc!

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):

James Suckling 95/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 92-94/100, Wine Spectator 91-94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 94/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

2025-2045

Rebsorte(n):

55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Artikelnummer:

0487216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 92–94/100, Wine Spectator 91–94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 94/100
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot
Trinkreife:	2025–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.